

کتابخانه مجلس شورای اسلامی



جمهوری اسلامی ایران

شماره ثبت کتاب

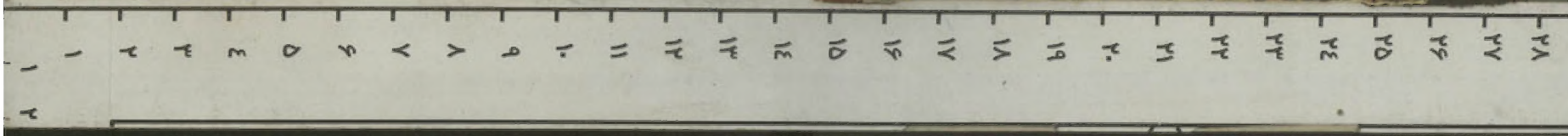
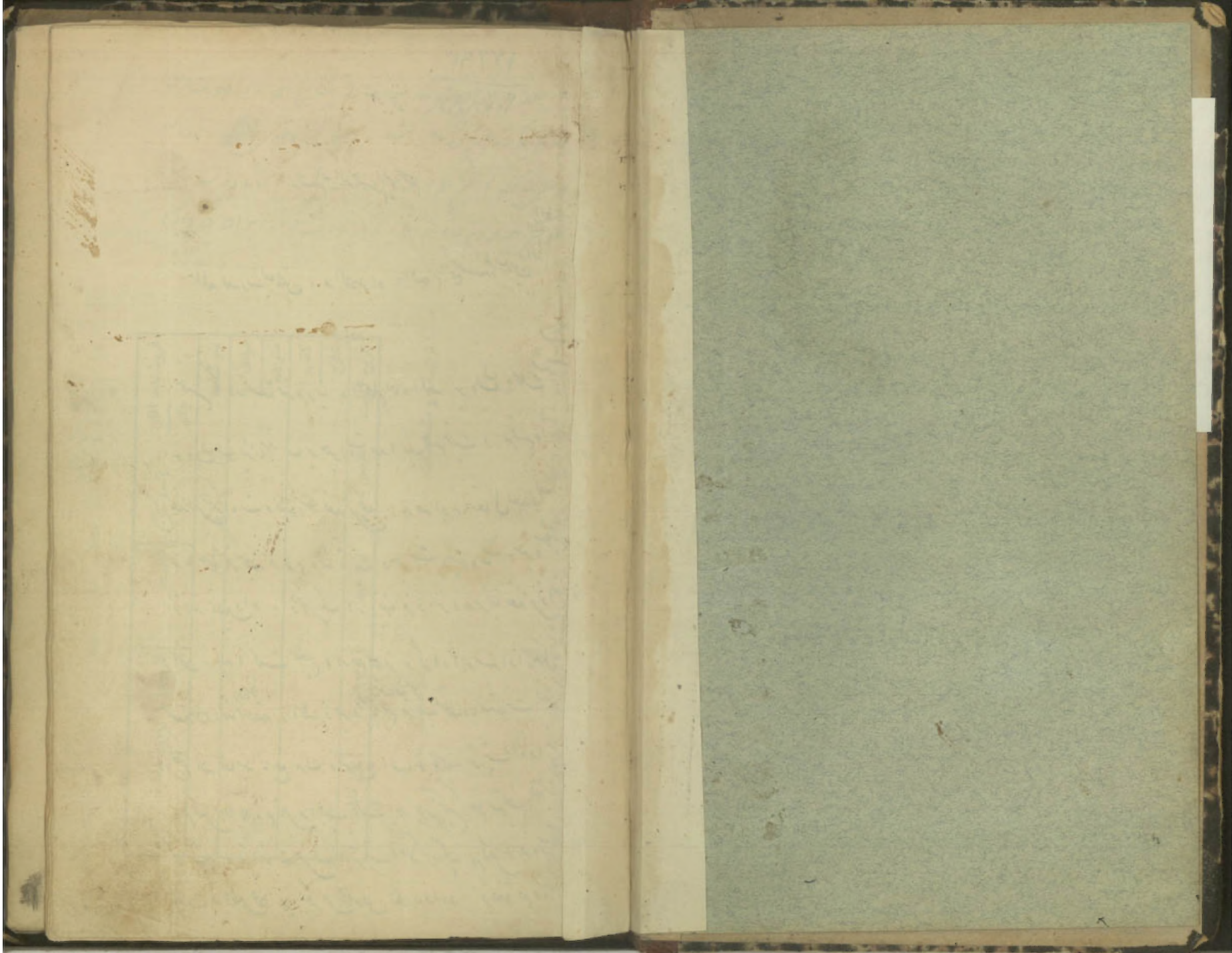
۲۰۷۸۵۸

کتاب آشنی

مؤلف

مترجم

شماره قفسه ۱۶۴۹۳



بسم الله الرحمن الرحيم

الطاهر
الطاهر

الحمد لله رب العالمين . والصلوة والسلام على سيدنا محمد وآله

ولله

چونکه از ستم ضروری و اعظم نعمه الهیه بر این اکران است
و این سوزناخته بر حیوانات غذا بد قسمیت از هر قسم و از هر
عده از حیوانات و طیور و قند زکنند . و قند او را سعال معده است
قند عسل فرمیده در طوم و نباتات و حیوانات و میوه ها و غیره
تواند تکلیف داد . و نه یک از اینها فرود و مرکب قند توان
نمود . لهذا است طعم و لذت بخش و گوشت او سزاوار است
شدن انانیت و اطباء و غیره با هم تریب نموده و با ستمات اکثر
و طنج که طعمیکه نافع بدن و مزاج است باشد ترتیب داده اند
و هر کس را لازم بر واجب است در از این علم شریف و طاهر
باشد و تواند طعم را نیز ترتیب داد . چه هر کس را سود و
نیت و کمال خود را بیکر مخصوص نگاه دارد . فرضا هم دانست

از حفظ و بیکران خوانند همه آنها سود یک طبع نمود . در صورت فرض
که هم یک در این فن باشد . بنسبت او عموم است . لهذا در
هر علم خاصه در این علم در محتاج الیه عامه است تا کتاب نوشته باشد
سودش به مردم عاید گردد . و از غرایب است که در ایران کتاب و نسخ
صفت شریف نه نوشته اند . بکسر در فرستادن هر کتاب فرستاد
است و در این بیکر کمال یافت

چونکه محض ترویج علوم و تشویق عموم مردم به تالیف و تصنیف است
از سراسر اربع اجداد و تبعه و ملت است ایران مظهر الدین
صالحه الله عز الانفات و الحمد لله . روح و روح العالمین مد له .
با این علم طاهر را گوشت بخش فایده در سبک جان کران انسان است
سبک و بنسبت سبک سبک سبک سبک سبک سبک سبک سبک سبک سبک
فرمیده در هر علم و در هر فن و در هر کتاب که نوشته شده است
زبان فرانسه با هر کس ترجمه کنیم . تا هر کس که در این
اطاعت از امره الاطاعت قند رنجه و از تالیف است و در هر علم و در هر
کتاب که در این سبک است تا کتب نوشته در سبک کتاب ترجمه و تالیف
و امید داریم که نافع باشد از این علم و در هر کتاب که نوشته شده است
و هر کس که در این سبک است تا کتب نوشته در سبک کتاب ترجمه و تالیف

کتاب از کتابهای فرانسه در طب و فقه نوشته شده و در این کتاب
در فرانسه طبع شده و در ایران بخورده و نوشته شده و هر طبع
بسیار ایرانیان نزدیک و دور در این کتاب جامع بود نوشته و
اطمینان دارند که این کتاب از کتب خوب و در این کتاب و غیره
موضوع با شتاب و عرق بود ترک نمیشود و از این موضوع بگذرد و
مانند سوپ ایشان برکت و سوپ فرج و غیره نوشته شده و بسیار
در ایران سهولت است با الفاظ ساده و هر کس درک و فهم تواند نمود
شرح و ادا و تا از باب سلیقه ما بین اغذیه در کتب و ایران
هر یک سو و میل نمیشود در نهایت سهولت از روی این کتاب خوانده
طبع شود و ترتیب گوشت و چربی و جمیع اقلام اطعمه و شیرینها را
بجای آورده و در این کتاب بسیار مفصل است که از کتب دیگر
تا فایده آنرا با سلیقه هر چه از آنها از فقه افاده و فراموش شده و به
رساله علوه نماید و در حقیقت این کتاب انوار و در این باب است
در این دارم و در این کتاب در این کتاب عدیده تا لایف شود
و الله اعلم

و چنانچه هر کس در این کتاب و هر چه در این کتاب و هر چه در این کتاب
طاعت و شکر در ایران بخورده و در این کتاب و در این کتاب
و در این کتاب و در این کتاب و در این کتاب و در این کتاب
و در این کتاب و در این کتاب و در این کتاب و در این کتاب
و در این کتاب و در این کتاب و در این کتاب و در این کتاب

و بعد سلیقه ایرانیان . مع الله التوفیق و علیه التقدیر .

طریقه طبع سوپ رسته با آب
خوب نم نم کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده
از این آب غلیظ را از این آب غلیظ و کوبیده و کوبیده و کوبیده
بقیه رگها و رسته و کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده
نم نم کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده
بسیار کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده
بسیار کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده
بسیار کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده

سوپ با چربی و آب
زرد کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده
علیه و جدا جدا کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده
خوب کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده
بر این کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده
و در این کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده
و در این کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده
و در این کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده و کوبیده

طریقه سرخ کردن آن
 درون آن سکه را با نان گداخته نازک و در میان شهاب بود
 بگذارند و بر در آن قدر آبگوت بار و غنچه و نه یا آبگوت ریزند
 غلیظ بپزند . و بگذارند فراز آتش تا سرخ و برشته شود . آنگاه
 برداشته بمیان ظرف سرب کش ریخته و سرب و بر در آن بگذارند
 سوب رز و دک
 رز و دک فوس تازه را در سرخ بپاشند نازک به بر نه یعنی پرده قرمز
 نازک بریده با آنکه روغن در میان دیک بگذارند و قدری هم قند بپزند
 بود را بنام بپاشند . و سرد دیک سو بگذارند و در فراز اجاق بپزند
 آنگاه اینرا آگاه کاه حرکت دهند . چنانکه سرخ شده کمر آب آبگوت
 بر در آن بپزند . و یک سبب زمین بزرگ ریخته سو بپخت کنند و در
 آنگاه بپزند . و با آتش ملایم بگذارند به بزد . چنانکه ریخته شده آب
 آنرا در صافی گذارند با آب آبگوت علیحده مخلوط نموده یک سرد دیگر
 بپوشانند آنگاه بر در آن پاره سرخ شده ریخته بمجسارند .

سوب باریج

کندار از وسط نصف کرده و بند بر رصف شده را صیغ باشد
 و در میان روغن یک سرخ نمایند . آنگاه آب آبگوت سو بر در آن
 بپزند و چند عدد سبب زمین سو قطعه قطعه نموده بمیان آن اندازند
 سبب بگذارند یک طبع شود . چنانکه ریخته شده بر در شهاب آن پاره سرخ

سده دانه کشیده بمجسارند

طریقه سوب عذس
 قریب نیم کوبت که سرخ شده با آب یک سبه بپزند آنگاه آب
 عذس سو با قدری بار و در دیک با آب یک سبه بپزند آنگاه آب
 آنرا صافی نموده بار و غنچه مخلوط کرده قدری بپوشانند و بر در آن
 سرخ شده ریخته بمجسارند .

سوب کفر

کفر سو با آب کوب بپوشانند و چند عدد سبب زمین آن بپزند
 آنگاه آب آنرا صافی نموده بمجسارند .
 سیر و موتون قارغور و ببول

یعنی سبب کوسفند و ببول . بر این شده باشد . سبب کوسفند
 بعد از یک شستن آبل در اهل کتاب و طبع نموده آنگاه با رمل و ببول
 بر این ساقه سیر نمایند . و رمل و ببول عبارت از کوبت ریخته
 شده و قیبه کشیده است . بدین طریق . و کوبت سو و اهل بپزند
 آنگاه قیبه کشند . سبب چمبرار و کندم سو و رقه و رقه قیبه بر نور
 در جوف آن که اندک سبب چمبرار و کندم سو و رقه هم به پیچند و در جوف
 سبب بر نور بار و غنچه سرخ نمایند و میل کنند .

کتاب جوهر در جوف نوبت بره خوک

جوهر سو در نوبت نازک بره خوک به چینه افکاه بسج کشیده
در انشغال کتاب نایه چینه کتاب بر نور نزدیک با تمام سو
روغن خوک سو به کاهن بر چینه و انرا بسج کشیده در فوق کتاب
جوهر افکاه دارنه و کاهن سو اکثر زنند روغن خوک آب شده
قطرات آتشین آن بر در کتاب جوهر بکشد بوس جوهر سو مورم
خاله از نایه ماته کتاب بره شیر خوک شود

سخن نویم چینه در شرح اسلیم خوک خنجر و حوام الت . بدل از
بوس خوک لهر روده کوسفته به جوهر به چینه و عوض روغن خوک
روغن کوسفته بکاهن به چینه و مانند آن کاهن سو اکثر زنند و در
جوهر در حالت آب شدن بکاهن قطعه خوک شده تر و بهتر و اول
حوله آرد نه ناله با بقدر

بنفشه کله کله با قارچ . کله کله قمر از کله الت بر نور و بنفشه
به تر که انرا انبار نمایند . کله کله بر نور سو در فار و دارو ال
بند پاک نایه افکاه با آب شیرین کشیده و سفید تر کشیده . سبزه
انرا با حوله عبارت از قیه قارچ و قیه بازجه و قیه سیرموکه

و صفا

و جعفر و دونه کوسفته . انباشته در کوره سو بد قیه کشیده
با روغن کره کوسفته خنجر مخلوط منصفه بچون گندک مانند
که ار نه . افکاه در میان دیک بکشد و اطراف انرا بار
بادنه بر نایه بین دونه سو قطعه قطعه بقدر قطعه در کتاب قیه
با طراف ان بکشد و بر و انشور که ار نه نایه است
تمام طبع سو . بنحویکه روغن ان کم کم صدها نایه بین
در جوف کله سبزه و لهر بر نور سو با است مخصوص
روغن بیه دگر قطعه شده سیر نماید

طریقه بختن کلبه بنفشه انرا بر سر

در میان دیک با قدر روغن و کمر و دونه و چینه عد و بار
قیه کشیده سو سرچ کشیده و انرا با آب و یا الکت بران
زنند و سبزه بنفشه با آب و فلفل و کمر جعفر قیه کشیده
بسیان ان بر زنند و بکاهن ار نه بکشد طبع سو

اول

بسم الله الرحمن الرحيم
 عذرا لایک
 در ماه رجب بخت آ
 در آورده روز
 در اول
 گذشته

سوپ لوبیا بطریقه اول که کته . لوبیا در فرسودگی
 الکاه و تراشیده آب بالا که فته بین اکوت ریخته پس از الک
 صاف نمایند و در کن را نش که از به تا کرم باشد . بعد نان فرغ شود
 آجودان بریده در پیاز و خنک سرخ نمایند و بین کاه . ریخته آب
 لوبیا و اکوت سوخته و افشانده بعد بفرار آن نان پاره ریخته کرم
 کرم بمکسارند تا صاف شود .

طریقه پنجم ماهر (باریک)

ماهر (باریک) سو قریب حرارت در بین آب بپزین که از به تا طعم
 از آن خارج شود . الکاه از آب بر صاف آورده اند که بکند از به تا آب
 ر

خا

ان بد فکیده شو . سپر در طریقه با مال سفید مکرر کشته و با
 مدت یک ساعت در یک کدو . بعد بمیان کدو آب جوشان انداخته
 قریب صفت و پنج دقیقه با کتک مالدیم طبع نمایند بخوبی کتک
 کردند . سپر در یک طریقه که از به تا (سوسن) باشد
 و بمکسارند .

طریقه ششم (سوسن) در طاس کباب قدری روغن آب
 کرده و که افته سوخته اند که آورد کنند مخلوط نمایند . الکاه اند که
 شیر و کرم آب اکوت بالوبیا بر عسلده کنند تا با از به رقیق شود
 سپر قدری جوشانند و زنده نموده با جعفر قیقه کشیده و اند که
 (اشکوت) مخلوط کف بمیان آن بریزند و قدری بکند از به تا طعم آنها
 بر صاف آید بعد از الکاه اول که از به تا الکاه بیدارند تا در هنگام ضرورت
 برود ماهر نیز در ریخته بمکسارند . (اشکوت) قشر از سیر برست
 که یافت نشود سیر میتوان بجای آن استعمال نمود .

چهارم (آرته شو) باریکول (آرته شو) عبارت

از کنگره بوستامیت در بغل سر کنگره و بنده الکاه نامند . (باریکول)
 عبارت از دانه که از آن آله دانه که سفید بهتر خواهد بود . الکاه
 بقاعده پاک نمایند و ساعت در میان آب شیرین که از به تا سفید شود .

سبب تهیه قارج و جعفر و اندک لاش لوت اینجانب برین و بینه
 تهیه کنند و در فلک و فلک باشد درین روغن سرخ نمایند
 الکاه بیدار کنند و در فلک بگذارند و بار لیمان پیچیده بمان
 و یک پیچند و در سوخته بریده باطراف و یک پیچند و اندک روغن
 زیتون برین باشند و با لاش ملایم دم بخت کنند. چنانچه یک پیچند
 شد با لاش کشیده بچکان آردند.

کتاب بوقلمون

اول بعد از کندن بر مار بوقلمون اگر ابر در لاش بکشد تا بر مار
 ان پاک شود. سبب کشیدن از قیاس بچکان چنانچه دان فای
 نمایند و بیدار کنند. بچکان اندک و بینه بگذارند و با لکته فلک
 روغن زده شده است سخت به پیچند الکاه بسج زده بکشد کنند
 چنانچه نزدیک شد در یک پیچند و لکته بر در سوخته بماند و بوقلمون
 لاش بکشد تا بر مار بوقلمون سرخ شود.

کتاب بیدرین

بعد از کندن بر مار و فلک کردن سک و لافتی بر در لاش تا بر مار
 سوخته و پاک شود. اگر اید برک تا که به پیچند و در سوخته زده
 در زور ان به پیچند به کوی که بجز بایس فلک و فلک اندک الکاه
 سبب

کتاب بیدرین
 کتب مرغ اب
 برسم معمول پاک منصف و کبابش کنند و بعد بر لاش بپوشانند و با آب
 یا آب باران بریزند و بچکان آردند.
 طبع جوجه لطیفه مار الفو

جوجه سوخته پاک منصف قطعه قطعه نمایند اول قریب یک ساعت بمان
 آب نیم گرم آنگشته سبب از میان آب نیم گرم سرخ آورده بمان
 آب سرده بگذارند و چند دقیقه در میان آب سرد بگذارند باشد
 الکاه سرخ آورده به چکان بچکان بگذارند ان اگر اید بر مار
 نمایند سبب بار روغن زده و اندک باز سرخ کنند لا اول را اید
 ان اگر سرخ کنند و بعد از ان سر بر اعضا لاش بمان
 داغ آنگشته و اندک بکشد و بکشد قاشق آب الگوک بر در ان
 بریزند چنانچه بکشد اندک فلک و فلک در قارج سرخ کرده با لکته
 و رقه و رقه کرده بمان ان بگذارند چنانچه طبع شده اندک
 به در کشیده (سوس) ایط لایه سو گرم کرده بر و غنیم
 جوجه بر در در ان سرخ و طبع شده کم کم عده ده منصف بپوشانند الکاه
 بر در جوجه بکشد و چند عدد تخم مرغ نیم رو شده سو باطراف ان به
 چینه و بچکان آردند.

طریقه ساقی کوسر ایط لایه

قد در روغن بمیان تاس کباب انداخته است و جعفر
در سیر برین قاج سو بسیار کوفته کشیده بمیان آن
سپس یک بطریقی آب کشیده برین علاقه نموده است بچون نه تا نصف
شو انگاه چهار قاشق آتش خور (پودر دولته) و در قاشق
چوب برودر آن ریخته شد بچون نه دگف و چوب ارا درین
از در آن بکوبد صبح عطر شد بطرف علیده ریخته میان (پودر)
لکاه دارند (شاید عوض شراب سرکه کشیده برین خوب تر شو)
لیخ کوسر ایط لایه یا از کوسرهای اکثر طبع معمول لیخ زمان
است و زیاده کار آید

طریقه ساقی (پودر دولته)

قد در گوشت مرغ وانه یک گوشت کوسله و همان مقدار گوشت کوفته
قطعه قطعه نموده بمیان روغن انداخته و قد در آن دگنه برین علاقه
بند و نصف وانه که جعفر و قاج سو نیز قیده کشیده و جو زهند
کشیده برین اضافت نموده آب بچون نه چوب یک نخه شده ارا از
الکله زانیده آب ارا لکاه دارند بوقت ضرورت چنانکه ذکر شد
لیک برین

بجای

بن ماری

عبادت از آب جوشان است غده ابراهیم خوانند گرم نماید
در ظرف علیده بمیان آب جوشان که دارند تا گرم شو باید برین
که به جوبه
اندک سیم جوبه سو حلا نموده فراز شده گرفته پر در مارک ارا
لکاه بسج کشیده و به کاهند روغن رزده به پیچند و کباب
چوب که کشیده کاهند سو بار نموده جوبه تحت سو بر در آتش قرار
بکند تا رنگین شو سپس به میان چوب زرد که آمده اطر افشانه
تندک به چینه و مجلس آید

که به نصف بره

دست و سینه دنده بره سو یک قطعه به بره و از چینه جوبه
نمونه نیم سوراخها بر نور دنده بکند آید و به و بسج رزده با کاهند
روغن یک به پیچند و کباب کتد چوب یک کباب شده میان چوب زرد کشیده
زیر شتر قد در روغن بطریقه (مطهره طیب) برین و مجلس آید

(طریقه حاضره کفخ روغن مطهره طیب)

میان قد در روغن چوب باندازه یک و جو زهند رزده کشیده
و قد در جعفر و تره تندک وانه که تر صلیخ یک قیده کشیده و جده
زنده

نیم مرغ خام سوخته با آب پیچیده زده بر دغ سرخ بر مخلوط نمایند
و نگاه دارند تا در وقت ضرورت بکار بر آید .

و هم ماه را نوزده

(ساعتی بر تراز بطریقه زاولین)

زرزردک و سنگم در یک کوزه مخلوط و با یک بره بر آید
س در در بیان روغن سرخ کنند چنانکه آنکه سرخ شده ندر
باز بر آید و با نظر مخلوط بریده با چند برگ کاهور قهقه کنند و یک
بار به تندی و بقدر کف آب کوک غلیظ مان افزوده بکند آرد
یک ساعت تا صبح بخوشد و نیم ساعت قبل از کشتن بقدر یک
قاشق اش را بخورد و تا سر زردک با آنکه سر زردک بریده و بقیه
کرده بر سر عله نهاده چنانکه یک بخت شود چوب آب کوک سو از دور
ان بکند و آب رقیق از ار در سر نان پاره ها سرخ کرده و تا ز
بریزند و بمجسار آید .

سفید کردن سبزهات عبارت از آنکه افعی انباشته آب گرم
است در سبزهات اول بمیان آب گرم مرانه از آنکه تا پاک
نشد سبزه انگاه بر مرغ ادرده بچکانند و بکار بر آید .

طریقه طعنه برین

نمونه

نیم غده اسود (برین) نماند از جمله طبع با رطوبت و لذت
چنانکه سبزه برین طریق طبع نمایند در بخار کوک خارج نشد و آب
حفظ نموده از طعم دولت قوی چوب سبزه سفید نمایند .

اگر در سبزهات بریده یک له در تندی و یک بر چید پس کوک
کوساله سو ورقه ورقه یعنی یک انگشت بر بر نه و یک له از
فرماند بر نه بر نه بچند انگشت از زردک و سبزه قهقه کنند
بر در ان بریزند و با ناله از کف و قلع و ادویه بر ان به باشند
و بقیه با زردک له دانه و از زردان کوک کوساله و از زردان
سبزهات و ادویه لطیف به کور بچند و بهین طریقه بکند تا یک
ساعت گردد انگاه سر و یک سو کد است و اطراف از آب پیچید
بکند بطوریکه هیچ وجه بخار از ان خارج نشود پس بماند
انرا دم کنند یعنی بر در یک اش بریزند و برایش هم اش
و بکند از نه بکند دم بخت شود چنانکه حفظ کردند در نزد یک
طنین بخت شود کم کم اش را از ار دارند تا کوک شود و چنان
یک بخت شده سر و یک سو بر دانه ها بطوریکه در بر بکند و بهر قوه
آید . کوک کوک کنند و بره سو نیز بهین قرار بریزند
و اگر بخوانند یک له کوک کوساله و سبزهات و یک له از زردان
ان کوک بره بچند تا یک مخلوط بر سبزه بر نه بماند .

کلاسردان فور (یعنی در تنور)

مقام اقامت غیره بین در پادیس طبع مش را به باطنه فایده
 (در آن منزل) پادیس یعنی همانکه بریزد که پادیس. اظهار صفت
 رفاقیت همه بهر طریقی طبع نصرت از اخذ به سو یاد آید از اقله
 طبع فایده در تنور را عینیت با آموخته.
 یک قطعه بخور و بودا و برنج پخته شده یعنی انداختن آب و این
 از بخور سو که به سر بریزد الکاه آب که سو بکند از پنج بند و با سکه
 اسباب پنج بند و بهر مار هوا. با در یک قطعه از پنج بند و بهر مار
 غیره شیری به بر سر که استند یک سر چینه و مانند سایرین
 سوزن سوزن که آید تا بایست تنور پخته شده و قبل از آب
 حانان پخته گردد. چه صفت حیرت مانع از رسیدن حوادث آتش برنج
 و آب نشسته و غیره میزند. و لیکن آن بسیار لذیذ است اول کام سو
 گرم نایب و لذت آن گرم سو به اند الکاه با پنج صفت و معطر سازد.
 و با کلاه و لذت بخند.

ساقی غیر شیرین

غیر شیرین سو با قلم مخطوط حاضر کنند از الکاه لطیفه که در درخت
 شده یک که دانه آرد و صبر زرد سو برده شش عدد نیم مرغ زنده
 با نازده که بسیار عجب و فته گوید و نشسته آن زنده و غیره نشسته
 غیره که سو مانند نان باز نمایند و سه چهار روز که آید با

کار و از اقله مار که به بریزد الکاه قطعه پنج دانه و برنج
 بر سطل آن که آرد و اظهار شش سو جمع نمایند و به تنور سوزانند.

در لکه نیم مرغ

نیم مرغ از انزال آب بر مخطوط است از الکاه. الکاه با کار
 بطول مشتق کرده زرده اندر آب پخته آید. قدر آن سو
 میان سر نیم کبک شده و بلا بر زرده با نیم مرغ و خنجر صفت
 جعفر و خورده باز سو بسیار بر قیمه کشیده و قدر ضرورت که
 دارند و همچنین با نازده که دلف و ادویه و جو زنده بریده کشیده
 با سو زرده نیم خام مخلوط و جمیع آنها سو باز زرده با نیم مرغ
 آب بر یک مخلوط مخطوط عجب به گویند عجب یک گویده شد
 از الکاه که زنده. و قیقه حاضر شده از همین ترکیب اجزا
 یک له بریزد با هر قیقه کشیده بعد نیم مرغ با کرده سو با همین اجزا
 لقمه بر نمایند و بر در با هر قیقه بقاعده بکشد بسیار با هر قیقه
 یکد از نازده و مانند بودم نمایند یعنی بر در خاکستر گرم یا بر در آتش
 بسیار ملایم یکد از نازده و قدر در آتش بر در با هر قیقه بر نازده هلال
 نیم مرغ و سو که دیه یعنی سو شکر کشیده بر دارند. و با کوسر
 سر شیر از او شکر زنده سر سوزده آید. سو سر شیر عصاره از
 آب انکوات و در بر ابران سر شیر است و مخلوط مخطوط حاضر دارم.

طریق حق نان سخی در (سادا)

یک کبریا که قدس و شرم کوبیده و دولت یکدیگر ترش و شیرین
 و بر زنده کرده با با زنده عدد و زنده یکم مخلوط نموده و در
 گانه انقدر بر زنده که کف سفید کرد و در ظرف و بر سفید
 با یکم سوخته بر زنده تا کف کرد و سپس انداخته زنده
 یکم و قدس و سفید زنده شده مخلوط نمایند و الکاه یک کبریا
 آورد و بر زنده سوخته یکم با با تقیم نمایند و یک مخلوط زنده
 تا فیه شو و طرفه سوخته در آن میخاهند سخی در ترش و شیرین
 نمایند با بر اول ردغ نمایند الکاه غیره که در میان آن
 بر زنده و لکن با بر زنده نمایند اندک نصفه تا به جلیق نان
 خفته شده مورد کشته بلند شو چوب داشته باشد تا مورد کف
 الکاه بر در آن قدس زنده کوبیده باشد و در میان (نویس)
 و تنور مخصوصیت به بر زنده سخی یک کخته شد از تنور
 بر صلیح آورند و قدس زنده سوخته با سفید یکم بر زنده و آب
 نصف یک لیور ترش سوخته بر آن فشرده و در میان خفته شده
 با آن به پختند و بکند از سر سوخته و خفت کرد و

پودک ای طریق طبع افلس
 در از قند شیرین
 سبب شده

سخت

نویس

یکم سفید چوبه که گاو یا کوه سفید و بر زنده قند کشته و نصف
 بر زنده سوخته یکم بر زنده آورند و بر زنده سفید بر زنده خفت و اندک
 اند و زنده است عدد یکم مرغ با سفید چهار عدد یکم مرغ و
 نان و دست بر زنده زنده کف و یکم سفید از چوب ترش و سفید
 سفید کف و نصف یک چوب زنده زنده کف و یک نان یک کبریا
 و اندک کف و لکن یک کبریا در دم با حق (که از زنده است) و اندک
 لدرم نیمت و چند باره با بر با لک و چند عدد در باره با بر
 خلیل نموده با بر نمایند الکاه اولی خمر چهار یک بر زنده و قدس
 شیر مخلوطش بنیم سبب با بر او از سر سوخته و بر زنده اندک
 لدرم باشد قدس بر زنده با بر نان علاوه نمایند و به اندک سوخته
 پیمان علاوه که اندک و با خ خفت به سخته و پیمان و یک است
 چند از زنده و با خ خفت سبب بکند از زنده در آب جوشان تا خوب
 کخته کرد و هنگامیکه کخته شد پیمان در سر کف از زنده با کارد بر زنده
 با یکم فزانه روحی یا روم بر در آن به پختند و با کبریا ترش
 زنده تا حق بود و زنده عوض سکنج روحی لدرم نیمت و حق
 پاک و لکه بر زنده الکاه پیمان نمایند تا پودک سر دهنده از
 گرم که مشربند زنده است

که کور مار چوبه

اول بار جو به سو نیم بخت در آب کشته الکاه قه کشته و جعفر را خورده
 باز قه کشته مان عله ده مانده اند که قه دارد و بر سر آن یک
 قه کشته باز ده به باشند و جبهه دهم خرطوبه ایون بهرات برده
 شکسته و بقه رکاف و روغن بیدان و هر قه به بر زنده و داغ مانده
 الکاه به زدن است که سو بیدان روغن بیدان و بطریق کف کاکر
 شده و دم کنند یعنی بر در سر به هر قه قدر را نشین بر نه و قدری
 در زیر شش نشاند تا یک بخت شود و گرم سر سده اند.

طریقه سرخ کردن سب زین

سب زین سو اول در یک آب نیم بخت الکاه به بر نه آورده
 فاکتور کاه کشته سب زین به کاه راسته و بقه رکاف کرده
 و جبهه دهم سرخ بران عله ده مانده الکاه غیر شسته و در کاه
 با کاه نقطه قه به بر نه قطعه از آن یک یک اول بیدان زنده و خم
 مرغ فرو برده در بیدان مان فک به بند کوبیده باشند بقه کشته
 تا گردان فک یک برده بر در آن یک سب سب در بیدان روغن
 سر قه مانده و اندک کاه باشند گرم گرم سر سده اند.

طریقه دیگر

اول سب زین سو یک بخت با یک نقطه قه کشته کرده و در کاه
 الکاه قدر روغن در بیدان و یک داغ نموده اند که آرد بیدان
 به باشند سب زین که جعفر و خورده باز قه کشته و باز ده

یک و قه و جعفر سر سده دارند و همه اندک سو یک قه کشته
 سب زین رکاف و سب زین آن رخته بهم به نشاند تا قه کشته
 و یک شش با آن وقت سب زین حاضر کاه سو بیدان آن به اندک جعفر
 گرم شده بچسب آورند.

طریقه دیگر

سب زین سو در (فردن) یا در خال کاه یک بخت سب زین
 از الکاه و از راه در به بر نه و با ل سو سب زین مخلوط کاه
 در کاه را نشاند تا دم بخت مانده الکاه بچسب آورند. طریقه
 سافتن سو سب زین سو در اول کتاب شرح طایفه.

(بار سده د) اول

مولو به بر سو قه رسیده باشد بخت به کشته
 اش را بر نه آورند و در بیدان طریقه به تریب به جبهه و قه کوبیده
 بر در الکاه باشند و قریب ده در از ده سعت در کاه
 خشک بکاه اندک بیدان حالت بماند. سب زین سو
 بر داشتند در بیدان یک به هر قه به رسیده بکاه آورند و از
 الکاه شعله شعله مولو بکاه شعله کوبیده عله ده مانده و کاه
 و کاه از الکاه و نیز جبهه دهم سب زین از الکاه شعله بکاه
 با آب و قه بچسب آورند بعد از آن که از اندک بار سده و مولو
 در کاه مخلوط مانده شیرین لذیذ شود.

جوجه سرخ کف
 جوجه سو قطعه قطعه بریزند و در یک روغن سرخ کنند و قدری
 بران به باشند و اندک اکووت حبس و شراب سفید بران
 افزایند (این شراب سرد که شیره هم می خورد) و قدری جعفر
 قاری سو نیمه کشیده و بقدر کف قطعه قطعه بران بریزند و
 بمیان آن ریخته بگذارند بجوشد تا نصف آب آن برود و آنکه
 جوجه آنرا بکشد و سه سوره آرد.

بوناژ، بطریق ابرار
 خورده و باز با کف سو بطول یک صبیغ به نازک تر شده
 و در یک روغن بقدر کف سرخ کنند و اکووت حبس بران
 و سبب برین سو کرده و این بریده بقدر آنکه از به بماند بریزند
 جعفر یک بخته شد به طرفین شش قطعه نان سرخ شده اند
 اکووت به کورسو باله بران کشیده که کم گرم سه سوره آرد.

بولینخ خزان
 یک نیم اکووت

کوشت، هر چه کادسو قطعه قطعه نمایند الفه اسحوا آنرا خورند
 کنند و هموزن کوشت آب سرد بریزند و با نازک تر کنند
 و بفرار اجاق که از به تا بجوشد آب و کف آنرا بگیرند و آنکه
 زردک و شلغم و بایه و جعفر و یک عدد باز سرخ کف و

در سه عدد سبک و اندک قند بران بفرایند و اما
 سبک اندازند بجوشد به صبح ایکه بکوب آب بزرگ بریزند جعفر یک
 تحت بولین صبح است، لکتر است به شده و این اکووت
 بوناژ به لب سبک بریزند یک سرخ بران عله ده کنند و این
 صورت است افق قند با قاعده است لا در وقت کشیدن بایه
 آنرا از آنکه سبک یا ابریشم صاف نمایند تا بریزد اسحوا آن لطیف
 بریزد.

سوپ کف

قد در کف سو یک زردک و در عدد چهار در میان اکووت
 به بران و قند یک بخته شده فشرده آب آنرا بگیرند
 و بعد بقدر کف اکووت بران بفرایند و قریب است
 و تنقه از نو بگذارند بجوشد سپس جبه قطعه نان سرخ کف
 بمیان بشکند که از به و سوپ بریزد سوپ بران کشیده گرم
 بچسباند، سوپ عدد سه و سوپ بریزد بهین طریق
 بوناژ با سوپ ملکه.

لبنج بوناژ سو به و قسم طبع غایبه، طریقه اول مرغ سو
 در یک اکووت مخصوص بولینخ نمایند به بریزند در صحنه
 باز دهک و فلفل و زردک نیز صحنه به سه سبب مرغ
 بریزند و در ده بگذارند سه دستور الفه است و جوجه آنرا
 در آورند و مرغها قطعه قطعه کنند و اسحوا آنرا بریزند

کوت برعوا
دارند و در داون گرم بگویند و قدر سران کنند و در میان
تکان الکوت سرخ بخت بند و با کوت سرخ بگویند الکاه کوبه
بر بر سو بمان آتش در باره بند اند سران که اگر در ماکا
شو سس از باره که بر سر انرا بکند رانند و یک نغزند و
البر سو بکند و نبره نغز بادام سولقه رکفاف و بر نغزند
و در میان یک بهم برانند تا بقوام آید و هنگام کندن عوض
تان سرخ شده چند عد کنند سرخ میان طرف انداخته و
مخور سو بر در آن بکشند و گرم بچسب آرد کنند سرخ
نیز طبع مخصوصیت در بعد شروع و در حواش

طریقه کرفتن نبره بادام چند عد بادام سو در میان آ
نیم گرم بخت سر و مقشر سرمانه نغز انرا بکند و بعد در
میان فاشه یا سر نبره در باره کوبه بادام سو بخت شده سس
میان صفت رختن نغز رانه و آب انرا کرفته و اصل الکوت
سرخ چاکه در کور شده کنند
قسم دیگر بوناژ ملکه

بر عوا انتر سب کشته کباب نمایند چنان کباب بر دست
و چوب انرا بگیرند کوت و اسخوان انرا نرم بگویند سس
بمیان الکوت انرا فاشه بکند انرا سر انتر مله بیت نام نغزند
الکاه قدر سران فاشه در الکوت بر عده و بموه از الک
صاف نمایند بعد لقه رکفاف در باره الکوت بر عده
کنند سس طریقه در اول ذکر شده و در عده بموه بمجهز اند

کند عبارت است از طبعه در و در سرخ و در سو
کنند

در جمع کوم طبع موه خواه طبع باشد خواه و خوش در
میخواهند بزنند تا انرا سران بر قیمه کنند و بعد در آن
در یک نبره با الکوت بخت بند قیمه کوت سو مان در کور
ما سران انرا فاشه تا به نغزند تا مان خند شو الکاه بکند از
سر دغو و بعد در کوت کوه تازه و یک و غفر نغزنده بر عده
موه در میان یک بگویند و در هنگام کوبدن به نغز یک عدد
نیم سرخ بمیش بکشند با نغز در همه انرا مش غیر شو نه زیاد است
باشد نه بسیار است سس از الک مخصوص بکند رانند و
قانع به برانکه نغز کرد نمایند الکاه در میان الکوت با آب
به برانده و عده دقیقه لکه بخت شده کافیت و بعد بر در
آورده بچکانند و در ضر دارند چنان سو سو میخوانند
انرا صفت عده در آن کوبه فاشه میان طرف سو اندازند و
سو سو بر در آن بکشند

نوع قاریج
انتر قاریج انورند و با کد رانه در میان آب بختند و پاک
کنند و با نغز انرا بریده رانه یا قیمه کنند و بعد در آن
و با نغز انرا کوت بخت سس بر تر قیمه کنند با قاریج خطوط

و در میان باره کمانه ریخته لغت رنه . سپس در میان روغ
 سیرغ نماند الکاه اند که در دو کمر الکت بران رنه و کمانه
 و فتک اب نموده کشیده شد و بقوام آمد قارچ را با این قند برکنند
 و حاضر تا به سوزان که زده فرمایند قارچ سو در میان آن نه برین
 به جینه و کمران گویند که بر در آنجا با شسته و است ده دقیقه
 بفرودن و منقل مخصوص است بگذارند تا سیرغ گردد . سپس
 فرارند حالته را در گرم که آورده سر نماند بگذارند و قند را در آن
 بر در میان نماند بر رنه بگذارند تا با شسته که سیرغ و جینه شود .

سیرغ قارچ

قارچ مخصوص ادویه است
 با سوزده شغال که در نماند آب کشیده و لطف خالص شیر قرار
 ادویه بران ریخته بهم زنده تا سیرغ گردد و اوقت قدر
 (در دشت) آب خنک در دشت بوی آن در گرم و کمر الکت
 ریخته بگذارند آهسته به بر دشت لطف کرده و در جبهه آنرا
 گرفته در میان بن مار گرم الکاه و در آن آب خنک بن مار
 سیرغ اندازند نوشته ایم (یکی میگوید سوزانند محمل سوزانند
 که بران مخلوط نموده و کمر الکت بران بر رنه تا شسته شود .

کتاب ط و سیر

بنا به این بر مار و سیرغ نماند بر ط و ریخته بگذارند علیه آنرا
 در کمال احتیاط و وقت بطوریکه بر ماران کشیده نشود بکنند و در کمر
 و با نظر بر مار در بخت بگذارند نماند . صلی بطریق در گوشت آنرا
 کشیده سیم آنرا پاک و غایب نموده خلال و به بین سکنش بگذارند .

خلال دانه سوزانند وقت آن در میان یک و فلفل و ابانده شسته
 سیرغ و سوزانند که غلظت روغ زده به جینه به سیرغ کشیده و کمانه
 نماند با سکنش و با قند و ادویه و سوزانند بر جبهه در میان
 روغ سیرغ کشیده با سکنش با سیرغ کرده آنرا با یک میله سوزانند
 سه لقمه آرند . ط و سیرغ در میان در در بخت است ایستاده بکنند
 و در سکنش سوزانند بران سیرغ کشیده و با معطول بطور سیرغ کشیده
 که در سکنش کشیده و در جبهه زده با بر دشت نماند ط و سیرغ زده به یک
 آید و به آن یکوه و داخل سکنش نماند . و به این علت کتاب
 آنرا سیرغ و سوزانند به سیرغ تا به بخت حاضر شسته بکنند سیرغ زده

ژله لیمو

سیرغ شغال سیرغ لیمو و به شغال قند و اب سیرغ کشیده
 بخت در عدد لیمو در میان قالب بر رنه در در بخت قالب
 بران آب کشیده . و همه آنرا در با لدر آنرا آب کشیده
 سیرغ از الکابر شغال نماند و به این طرف بر رنه ریخته
 بگذارند سه دشت . الکاه ظرف بد کور سوزانند که آورده
 با چوبیکه قند نماند بهم زنده . صلی ژله بقوام آمد از نو بیان
 قالب ریخته در میان ظرف نماند به سیرغ بر است و مخصوص
 بهین کار است بگذارند و اطراف قالب سوزانند بران نماند
 تا ژله بسته شود یکی میگوید سوزانند محمل آنرا ژله سوزانند
 قالب بر رنه آورده بیان در در رنه بگذارند .

طبخ مارچوبه بطریقه (پودناور)

انگ مارچوبه سو در میان یک آب بکوشند تا بخت شود پس
برین آید زده به طول یک اصبع به بریزند و در میان باره کمال
بسیار گرم نگاه دارند تا بجنگد و با ناظر گرم گرم میان سوس
مخصوصی در درین سرخ داده شده اند و بچسبند
سوسران عبارت است از قدری که صلی و چند عدد کرم مرغ
با یک قاشق سرکه و با براده یک و فلان است اینها سو مخلوط
نصف یک بهر شده در فراز آب بکوشند بقوام آید

را تا درین صفت و و الی و بیت

غذاست در از کوش کوساله ترتیب دهند. کوش کوساله
کوش کوساله که بکوشد به بریزند و با آب بنال کم به بریزند تا نصف
سوس کوشته شود از آب برین آید و در میان بکوشد و در میان بکوشد
روغن و آرد سرخ کنند و آب در آن نیم بخت کنند بعد از آن
بهمه بر در آن بریزند و آنکه با جگر و خورده باز و سعه و زرد
و قارح نیمه کشیده و چند عدد و فلان کوبیده و ریت بر آن بفرمایند
و بکوشند تا به یک شده و صلی بزد چند عدد و با یک کوشیده
بر آن چند از آن بعد از آنکه به یک بخت شده کوشته را فرا
برین آید و در میان بریزند و با آب بنال کم به بریزند
زرد و تخم و قدری آب بپوشانند و آنکه از آن صاف نموده
کوشته بریزند و بچسبند

در میان

فره کلبه بطریقه اهل ریس

فره کلبه سو در سر آتش ملایم در میان روغن سرخ کنند و بکوشند
تا سرخ شود و آنکه بکوشد و قدری آب بنال کم به بریزند
بجای سراب سرکه که بریزند. چنانچه سه ربع ساعت بکوشد
بخت و آب آن نصف شده و بر آن سرکه کشته فره که سو از میان آب
برین آید و در میان بریزند و آنکه کوشد تا آب آن مخلوط
آنکه از سه صاف صاف صاف برود و در آن بخت بچسبند

طریقه صاف صاف صاف

از اعضا سرخ از قدری که در میان و سکه آن خنک باره و در
هم کوش کوساله و یک باره و آنکه کوش کوش کوش کوش کوش
در میان روغن سرخ کنند و یک استکان سراب سفید بر آن
بریزند و کوش کوش بر آن آید و بکوشد و آنکه به بریزند
و آب آن صاف کوش بریزند و بعد در میان بکوشد و روغن با آرد
مخلوط کوش سرخ و کوش کوش بر آن عسل و نایه صاف بقوام
آید بر داشت و در ظرف نگاه دارند تا در وقت ضرورت بکوشد
از صفت صاف صاف صاف کوش کوش کوش کوش کوش کوش کوش
بریزند و کوشه تر شود

تخم مرغ با سینه

در میان طریقه کوش آرد خنک یا سرکه و با عسل و بیت بپوشانند
تخم مرغ تازه و قدری رقیق و آنکه کوش کوش کوش کوش کوش
مخلوط شود. بعد میان ظرف بریزند و با آن ظرف بچسبند

و در باله را نشانی بر زنده و دایم هر چه زود و قدری مرغ بند
 مخلوط شده از زرد و زرد انتر بر دارند و قدری زنده و پخته بود در آن
 باشند و اسباب در شش باریک است از اصفه و دانه باریک
 از جنس بزرگ و باریک انتر که از آن تا یک سرخ شود و انتر که در آن
 بکشد تا مانند آینه صاف و شفاف شود و انتر که سرخ شده اند

عده آن خانه و اورنگ
 عبارت از یک صمغ زلف است
 و از صمغ بادام
 سبز

نکته متقال مغز بادام شیرین و چهار متقال مغز بادام شیرین
 آب نیم گرم بکشد و مقطر کنند سپس بمیان آب سرد بریزند
 و صمغ سفید شود و از آب سرد و صمغ آورده اند بکشد
 سپس با دو بیت متقال شیر مخلوط نمایند و انتر که بمیان صمغ اند
 ریخته با قوت تمام بکشد و تا آب آن صمغ گرفته شود و بعد ریخته
 به ج شیرین آن باقی بماند

و در طرف دیگر هر از ده متقال سریش و هر از ده کشته و در آن
 و در سبب و بیت متقال آب بقدری که در آن و بجا متقال قند
 ریخته آب کنند و همین قند آب بود در سریش هم بریزند
 بهر شد تا بقوام آید صمغ را الحده بقوام که در زرد و زرد انتر
 و شیرین مغز بادام و کم کم بر قطع نمایند و انتر که قاشق چای به
 تا در آن مغز بادام پس بمیان قالب ریخته تا مانند زلف بمیان
 رخ که از آن تا بکشد و صمغ بسته شد از قالب بر صمغ آورده

بجای آن

عده آن خانه و اورنگ
 با طرزه متقال فو و سو بوداده یک بکشد و بمیان یک انگشت
 آب جوشان ریخته و دم بکشد از آن تا به نشین شود سپس صمغ
 انتر بطرف علیحد ریخته سریش متقال قند بر آن افزایند
 متقال سریش صمغ بر آن علاوه نمایند و انتر که بکشد متقال
 مغز بادام و صمغ کوبیده و در میان بار صمغ کتان ریخته و در
 سه انگشتان آب یک شیره بکشد شیر مغز بادام سو و قند
 تقطیر فو و سریش سو مخلوط که بعد مخلوط نمایند و بقیست
 دیگر نیز سه متقال سریش و سریش متقال شده و در طرف
 در میان یک انگشتان آب نیم گرم صمغ بفرایند و صمغ آنها
 به یک کت قند آید و آب فو و دانت بمیان قالب ریخته و در
 پنج بکشد از آن تا بکشد و بعد قند و نیم سو باله در آن ریخته و
 باره صمغ بکشد از آن تا به بکشد و انتر که از آن تا بکشد و در آن

بجای آن

کتاب صمغ لطیفه ای که
 جوهر سو یک پاک نمایند و با آن زنده و خفوف و خورده سازند

فاریج و لایحه جو به و کمر دینه سوختن قیتمه کشیده مخلوط هم نمایند و در
 کوزه داده تپید و سبز زلات و دیگر سوختن قیتمه کشیده بر آنها عده نمایند
 و سرخ کشته الکافه شکم جو به با قیتمه بر نوره بر کرده در میان
 روغن سرخ نمایند بعد از سرخ کردن بسنج کشیده با کافور و غن
 بید به چینه و در انشرب کباب کشته الکافه قطعه قطعه نموده در میان
 در میان سوسن اطلالیان فرشی و لی ف کشته و کرم کرم بچسبند
 و بپایار لذت میوه

طریقه ساختن سوسن اطلالیان

در میان یک آب کرم ادل قدر جعفر و خورده باز در میان
 انداخته سفید تر نمایند بعد در آورده یک لفظ زرد بطوریکه آب
 آنها صحت کشنده شود و باقی نمایند الکافه آنها سوخته کشیده
 در تاسر کباب کز کرده و یک ساله شراب سفید و نیم ساله روغن
 زیتون بر آن ریخته با در میان آنرا در قیتمه کشیده باشند و نصف
 لیو سوخته کشیده و کمر قیتمه کشیده بر آنها افزوده بین آن
 کباب بریزند الکافه قدر انکوت و زرد و چهار عدد تخم
 مخلوط نموده با آن عده نمایند و در ساله شراب که آرده بقوام
 در آن و با بایر متوجه شد و سوسن بر نوره بریده نشود
 که در عرض شده اینها غذا را در فر کیمت که مسکرم بخوار عده
 که که تیره بریزد و بی روغن از تون کرده صند بریزد قطعه قطعه

شربت زرد الوافور
 انکه هست زرد الوافور در آورده مدت سه دقیقه در سو
 شربت ساده بپوشاند و کف الله الکافه و آب یک عدد و باقی
 بر آن افزوده بپزند که در سو سه لفظ آردند

شربت سوسن

بر دو سه لفظ کشته است از این سرخ آردند و در میان آب جوش و در نوره
 آن سه لفظ کشته شود الکافه شربت ساده و کرم کرم نمایند با کرم کرم
 و در سو میان آن در میان جوش آردند و یک سو سوخته کشیده
 در میان آن بر نوره آردند و در میان طریقه قطعه قطعه بین آن که آردند
 و شربت از آنرا الکافه صاف نموده بر آن ریخته بچسبند آردند

طریقه دیگر

بعد از آنکه پوست در سو کشیده شود با چهار باره انشرب و در میان
 تپید که آردند و با شربت سوسن و در سو قوام دارد و بپوشاند الکافه
 فراز انشرب کشیده و با آردند تپید کشیده در سو بریده سر آید
 با آن بپوشاند بعد از آن جوش بر دشته بپزند که آردند سه لفظ
 و شربت از این بر نوره آردند و در طرف خلا نمایند و با کباب یا بهار فاریج قطعه
 سازند

کباب جو به در نایجاد

جو به سو در سرخ کباب کشته بسبب قطعه قطعه انشرب میان سه لفظ
 و کمر قیتمه کشیده و قدر سبز زلات قیتمه کشیده بر آن افزایند و با
 یک ساعت در میان سرکه بپاشند و با تر لایم نمیت بعد از یک

ساعت از میان سر که بر من آورده بکشد . و بکشد . و با چرخ بکشد
نیم مرغ قبل از وقت زده و حاضر شده اند . انرا استور نمایند . یعنی باره
با کباب جوید و میان آن غیر زده بر نه . الکاه بکشد و مرغ سرخ نمایند
و با جعفر بکشد و سرخ شده و بچرخ آورند .

طریقه و غیره کفای غیر مرغ کرده

در میان طرفه قدر است نیم گرم بر بر نه و و از او منتقل کرده تازه بکشد
است که در آن موط نمایند . سپس منتقل کرده و در میان در آن
تا به سفایر بکشد است نیم گرم بر بر نه و با کوه موط کرده و قهوه بکشد
یعنی نیم گرم بر بر نه و از او منتقل کرده و با جعفر بکشد و سرخ شده
و با کباب و کفیه و عدس و نیم مرغ سوخت بر نه و تا شرب و سفید و کف
الکاه انرا بچرخ بکشد و موط نمایند و در میان ضرورت بکشد بر نه .

کباب جوید بطریقه دریا

اول جوید سو قطعه قطعه نموده با ناله یک و قهوه و جعفر بکشد و با جعفر
و اندک آرد نیز بر نه بکشد . و سرخ کنند . و با کوه موط کنند
سرخ نمایند چنانچه حاضر شده قطعه با جعفر بکشد و در وقت ضرورت
در میان طرفه چیده و بخار سرخ شده و سو نیز با سفید تمام بر نه
بکشد از نه و کوسر قوام بر نه زده سرخ کرده اند .

جوید با مرغ

اول جوید سو و با کباب و سرخ شده و قهوه بکشد و با کباب
بر کباب سرخ سو قهوه بکشد و چنانچه بکشد . سپس منتقل کرده
جوید موط کنند و با ناله یک و قهوه بکشد و نیم مرغ سو قهوه بکشد
و به و نه و با کافور و مرغ زده یک به چرخ و بکشد و کباب نمایند

چنانچه گفته شد در این سر من آورده و کافور سو زدن با کافور
میان کوسر قهوه و سرخ شده و قهوه بکشد و با کباب
و سرخ سو بکشد . و سرخ سو بکشد و با کباب
زنده و سرخ سو بکشد و سرخ سو بکشد و با کباب
و سرخ سو بکشد و سرخ سو بکشد و با کباب
و سرخ سو بکشد و سرخ سو بکشد و با کباب
و سرخ سو بکشد و سرخ سو بکشد و با کباب
و سرخ سو بکشد و سرخ سو بکشد و با کباب

با جعفر بکشد

سر کباب با جعفر بکشد و در آب جوشان نیم بکشد و الکاه سرخ
آورده بکشد و با کافور تازه سرخ سو بکشد و سرخ سو بکشد
بکشد بر نه و کافور موط سرخ سو بکشد .

بیشتر با مرغ

چند عدد نارنج سو بکشد و سرخ سو بکشد و با کباب
نیم کباب انرا بر نه آورده . سپس در میان قهوه بکشد و کافور
الکاه سرخ سو آورده هر دو سرخ سو بکشد و سرخ سو بکشد
الکاه که آورده در میان کافور تازه سرخ سو بکشد و کافور
رنگ کرده میان طرفه کافور و کافور قهوه بکشد و با کباب
قوام آمده شرب قهوه بکشد و کافور بکشد و کافور بکشد

بیشتر زرد آلو

چند عدد زرد آلو سو و در وقت رسیده باشد از او موط بکشد
و سرخ سو بکشد و سرخ سو بکشد و با کباب

و آب یک عدد و نیم بر اینها نهند زنده و درین شهر مرغ کرده اند که آرد
 با کوزه تازه سرخ کنند که درین طرف چشمه کوبیده شد و درین
 و بچسب آید

بسیار لطیفه آورده اند
 سبب ۹ از وسط به بر نه و دستش رو بکشد و پنجه بپوشد بر مرغ
 و در میان شربت سده به بر نه انگاه نماند زرد او پس زنده
 گرم گرم سیر نماید

بر این آب
 الوه سو با چاقو از حنظل سورخ نیمه میان آب سرد اندازد
 بر مرغ آورده بکشد و در میان شربت سده دست و یک در غلظت
 داشته باشد بگوشت آنکه بر مرغ آورده بکشد آرد سرد و سبب
 درین طرف پنجه و شربت سده بر در آن پنجه بچسب آید

کوبیده مرغ
 گوشت یک قطعه مرغ باقی سو بردارند پوست و استخوان را انداخته
 اندازند گوشت خالص را از آن قیمة کشند و بعد یک کوبند و با
 قاقق اکوت غلظت قبل بگوشت نه چنان آب آن نصف شده باز در
 چهار عدد و نیم مرغ غلظت غلظت بعد از یک و دو روز در آن بر داشته
 بکشد آرد سرد و سبب ۱۰ بسیار بزرگ کرد و لا قدر طریق شد
 کتاب ایران با زنده و در میان آن کوبیده غلظت نه و بعد
 زنده و نیم مرغ فرد بکشد و باره در روز کوبیده نان غلظت نه انگاه
 درین روغن سرخ کنند تا یک رنگ شود

بر ماکارون بطریق اولین
 بعد از آنکه ماکارون سو در میان یک آب به بر نه و درین یک در کرد
 یک له ماکارون و یک له پیر یا میران و خرشرو لاف کنند
 سبب ۱۱ اکوت بر در آن به باشند بعد باز ماکارون و بعد سبب
 و اکوت بر در آن به باشند تا در سبب قرار بدهد که در آنکه روغن
 داق کرده بر در آن بر نه و بچسب آید بخت در لب متقال ماکارون
 بجا متقال روغن کافیت

بر ماکارون با سوسر قوام
 در آب جوش یک آنکه کوبد و کمر روغن و یک عدد و یک چنجه عدد
 بچسب بر آن زده اند و یک به باشند و بعد متقال ماکارون سو
 به بر نه و بعد از بخت شربت سده بچسب آید سبب ۱۲ با کمر روغن
 و سبب ۱۳ متقال سبب اگر در آب و سبب ۱۴ متقال سبب بر ماکارون آرد
 کرده در میان و یک به چنجه و اند که جوشمند و غلظت کوبیده بر آن
 و چنجه شربت سده بر آن آید و دم کز آید و چنجه دم کشید
 و در شربت کببه بچسب آید و با سوسر قوام غلظت بپوشاید بچسب آید

ماکارون آن تبدیل
 بچسب آید
 اول ماکارون سو در میان یک آب به بر نه و درین نیمه
 و روغن و سبب ۱۵ و سبب ۱۶ ماکارون زنده کرده بعد از آن
 و سبب ۱۷ در آن زنده انگاه بر در آن که آرد تا سبب آب شود

بعد دیگر در یک روز رخ مانند و غیره بسیار ریزه باشد تا آنکه گردد
 شود و بیک در یک باشد. سپس با کار و رخ سو در یک دیگر بود
 بختد انگاه با غیره شد که تا بلبه و بجه در در از استوار دارند
 و کاغذ را با نازده و این یک در در بریده روغ مالیده بر در آن گذارند
 و بعد دیگر سو بیکان فویه بنی احاطه فرمایند و بعد از آن که گرم باشد که از
 یاد رسد که کشته بر اکثر جادهند. و قدری از انشیر بر دیگر گذارند
 شتر چو دم کنند بعد از یک ساعت بعد دیگر سو برداشته و یک سو
 بیک در در سر از بر نماند در یک پارچه بر روغ آید و با لظور بر نغز
 آید. و گاه در یک کام چیدن مار و رخ به میان یک در و لظور
 سرخ کرده یا قیده کوبت یا با دهن کذارند.

سیر با کوه

شش عدد دیر سو یک بکوبند و از آن یک کوزه را اندک انگاه در میان بکوبند
 و با نازده و متعلق کرده تا زده بعد در آن مالیده و یک قطره شود با آب
 و غیره خوب میشود.

نات شیرین با سر سیر

در است متعلق آرد سو با پنجه متعلق سر سیر یک غیر کنند و قدری
 و آن یک بر آن زنند و در است نیم ساعت بگذارند تا خنجر آرد که
 سپس بخت و پنج متعلق کرده تا زده بر آن افزایند و خنجر سو بخورند
 کنند و از آن شیرین سازند و با زرده تخم مرغ طلایه بپزند و در فوی
 به بزنند.

پخته تا آنکه بر سر
 اینجاست عبارت از انکوبت مرغ است با جوهر سبز و
 در حقیقت اختراع جوهر سبز و انکوبت اختراع خوب است بسیار
 لذت بخش. و اول مرغ چاقه سو یک سر سبز و لظور یک
 در کوبت آن متعلق تا آنکه سبب آب از اصاب و کف
 کوبش سو در راه دارند و آب عسل از انگاه دارند و
 در یک کام صندرت با جوهر سبز و است بمجس آید.

طریق حاضره جوهر سبز

قد در مار جوهر یا زرد که یا تخم یا کف با سر سبز و است
 در هر یک در سبزه است با شش یک آب بر کنند انگاه از
 آن صافتر نمایند و آن نیم متعلق آب صاف شده بر آن
 یا خیرات حشمت باشند. انگاه در یک در سبز و عدد
 تخم مرغ تا زده سو با زرده و سفیده آن یک بهترند انگاه
 بعد از نیم کف جوهر کوبه بر آن افزایند و بعد متعلق از آن

مرغ حاضر استند بر سر ده نایه و منتهای آب سبز بر
 حیوانات در حاضر که بعد بمانان آن رکنه مخلوط سازند بستر
 باره منتر ترنید و غیره و منتهای آب صاف شده از
 بقایکه روغن مالیده باشند بر بینه . ظرفیت قالب بر
 بایر هم برابر آب صاف کف باشد . منتهای رخت منقل از
 باغ بر بزر بران رکنه باشند تا نصف قالب جای مانده
 یعنی قابله بر منتهای آب منتهای رخت منقل از باغ
 باغ بران بر بینه . و در میان آن را گذارد و تمام
 آورده و کف آنرا سر و کرد و سپس این جوهر را با نازده و
 یکس منتر بر مرغ بریده در میان ظرف استخوان بر بینه از
 و اجودت مرغ را با باله بران بر بینه و گرم گرم سر سوزان
 آلت در نظر دارید و بنی مار در عمارت از یک و یک
 ات در قالب سو در میان آب بر بزر کف آنرا تا گرم مان
 با یک سته .

پادشاه کریم
 قدر زردک و سنگ در آب کفر و بپا ز سو قهقه
 با آب جوشان آنها سو یک جوهر بکوشند و نیم بخور شود .

الف که از آب بر مرغ آورده بکاشند . و در میان آنرا روغن
 در سر اشترطیم که از آن . و چند قطعه ز آبنون را اصل
 خدیل بریده با کمر قند بران افزایند . و کمر اجودت بر بزر
 عله ده نایه . و بطلیم بر بزر و منتهای آب منتهای رخت
 سبزهات از آب بر مرغ آورده و منتهای رخت منقل از
 نایه و آب اشترطیم بر بزر و منتهای رخت منقل از
 اب سبزهات سو در کف آنرا بر مخلوط نمایند . و مدت
 در ساعت با اشترطیم جوهر باره بر بینه . سپس جوهر
 از آن کف آن آب رقیق از آنرا در بر باره در میان سرخ
 کرده رکنه گرم گرم بمحضر آورند .
 پادشاه با منقر زردک .

قسمت سرخ چند عدد زردک سو با لارد از رخت
 زرد رنگ شده منتهای . در میان و یکجه با نازده و
 و بقدر جوهر نخو قند سرخ کشته . اما سر و یکجه با نازده
 مانده . ه لظ را که لاهر دیکسو و کت نمیدهند قطعه
 مان زردک و کت منتهای هر طرف سرخ کردند . چنانچه زردک

ز آبنون کوشان
 و کمر و کوشان

سرخ شده ، یک عدد کب زعفران هم سوخت کند
 بمیان آن اندازند و قدر هم اکوت بر عله اندازند
 و با آتش ملایم بپزند و چنانکه بخت شود ، از آنکه
 بخت باز اکوت بر مخلوط کنند و سه اشک انداخته
 یک جوشن بخورد و چنانکه جوش خورد برداشته لطف
 سوپ خورد و ریخته بمکس آرد ، اما حد قطعه نان سرخ
 شده در شتاب علیحه گذاشته با آن سر سفره آرد
 و هر کس سیر داشته باشد با نان بخورد

قسم دیگر
 قریب و لب منتقل از قوت سرخ زردک سوخت
 روغن سرخ نمایند ، سپس و لب منتقل آب بر عله
 کنند و تلفظ بقدر آن اندازند ، و یک عدد پاره
 پاره پاره کرده با خنجر عدد میخ بکوبند و در شفته
 که خور و بمیان آن انداخته اند ، با هم بپزند
 چنانکه بخت شود از آنکه شریف بافت رصاف نمایند
 و بعد از آن با لطف منتقل آب با آن عله کنند ، و بکند آرد

سرخی است در سر آتش ملایم بپزند تا رنگ آن سرخ
 خوش رنگ شود و آنکه بخوانند که برین بمیان آن بریزند و بپزند
 اما باید وقت نمایند و از قوت سفید رنگ زردک دور
 مع مخلوط شود با لطف قوت سرخ شود
 و تا زمانیکه بکند آرد
 آتشند باشد

آتشند ، سوپ که میان آب جوشان بپزند تا
 از آب آنکه پس پاک کرد ، چنانکه پاک شود میان
 آنکه بکند آرد و بپزند ، و بپزند و بعد از آنکه
 کشیده با سوپ است مخلوط نمایند و از شریف صاف
 که آب صاف شده از آب اکوت مزوج که سر آتش
 که آرد تا یک سر بپزند ، از وقت لطف کشیده سر سفره آرد
 و آنکه بخوانند بمیان بوشتاب نان پاره با سرخ کرده
 بکند آرد و بپزند که در سوپ روان بپزند

729

[illegible]

بسم الله الرحمن الرحيم

اول شمع مذکور است و خوب است که در وقت شغال
در هر روز شغال آب و شغال روغن و هر شغال
بدرخت شغال شده در هر روز شغال به هر روز
بدرخت شغال شده در هر روز شغال به هر روز

و شمع را بر روی یک مجسمه در گاه که هر باق شمع جوید بهتر است
تا نمید و عین حق تحت از صاف تر و سفید تر ماند
آب صاف شده از آن در باره سر آتش کرده آید و اگر غلط
باشد قدر شیر بر مخلوط کنند و باق شمع جوید بهتر است
مقام کشیدن بیت شغال روغن و شفت شغال شیر
بر آن افزوده و مخلوط کرده سر گرفته آید و این بود
یا بر در باره که بر آن سرخ شده بکشد یا بر در درخت
قدر از وقت آب بر آنهمه حاضر دارند کشیده و بمخلوط آید

لو تار ما سغرات مروط مروط

قریب هفت عدد است و بطور را بپوش کند و بمیان آب
 جوشان بریزند تا بپوش مارک از ایشان برآید پاک کنند
 و پنج بند بپوشند از این طریق کنند و درین آب
 در ستر آتش ملایم بریزند و پنج بند بپوشند از این وصف
 در زمان باره که رسوخ شده ریخته بسیر و گرم گرم
 اند هرگاه در آب غلیظ باشد تا بر آب بپوشند و بر غلیظ

پودانه با سر سبز و برنج
 برنج که مدت یک ساعت در میان اجوت مرغ پخته شده است
 در پارچه نخل پخته شده است و با سر سبز و اجوت
 مرغ مخلوط نموده و در آتش ملایم بپزد و سر سبز و اجوت پخته شده
 پودانه نان در در و زیر سر سبز

لبن پودانه با سر سبز و اجوت
 قطعه بریده با سر سبز پخته شده و با سر سبز پخته شده
 با سر سبز پخته شده و اجوت چوب در بران بریزد
 سر سبز و اجوت پخته شده و گرم نماند و اجوت پخته شده
 شود و نماند و یک به یک پخته شده و وقت آنکه سوخته شود
 نگاه دارد تا در هنگام خوردن بکار آید

جفت با اجوت و کبیر
 کبیر و اجوت از کوفته بریزد باشد چانه در کبیر
 مرقم رفت در اجوت بریزد و بپزد و بپزد و بپزد

که آرد و اجوت پخته و بر آن کشیده و سر سبز آرد
 پودانه برنج با ادویه
 در میان و یک با سر سبز و اجوت پخته شده و ادویه پخته شده
 با سر سبز پخته شده با سر سبز پخته شده و بپزد و بپزد
 نماند و بپزد و بپزد و بپزد و بپزد و بپزد
 برنج و قند از وقت در میان اجوت پخته شده پخته شده
 و در وقت خوردن در باره گرم نموده و بپزد و بپزد
 پودانه برنج با (پودانه نان)

پودانه مرغ قند از کوفته
 پودانه و یک با سر سبز و اجوت پخته شده و سر سبز پخته شده
 و بپزد و بپزد و بپزد و بپزد و بپزد و بپزد
 پخته شده و بپزد و بپزد و بپزد و بپزد و بپزد
 نگاه دارد تا در هنگام خوردن بکار آید

پودانه با سر سبز و اجوت
 در میان و یک با سر سبز و اجوت پخته شده و سر سبز پخته شده

و قندق غره کونسل و جعفر در آن سوخته کشته بر دران
 برینند. یکی میگویند که از دره کشته شده اند چه عده روزه
 نیم مرغان در کمر انبوت بهم زنده و در سر انبوت اوردند
 الکاه همه انبوت سو بران مخلوط نموده بر دران پاره پاکت
 از وقت روغن داغ بر دران پاشیده باشند. کشته بر دران
 آورند.

پودنا ز بل ملک ثبت

انگلیس متعلق روغن جنس سو با آن متعلق آورد جان بران
 باله دار الک در سینه الکاه در بل روغن سرخ نماید
 سپر چهار وجه متعلق انبوت جنس بران عده داشته
 قدر کونسل کاه در نیم تخت بجان ان اندازند و بکاه
 بچشمه جنم چند سر جو شیده و یک سو از سر انبوت برداشته
 در کونسل اجاق جاداده در استکان شراب و در بران
 برینند و قدر بر سخته. در ریت و بهر سخته ریت و در
 در باز ریت قه کشته و املان سخته بکاه اندازند و از سر
 بچشمه سپر جود از با قاشق گرفته از الک صاف نمایند

در کاه کاه سو بهر علیه کشته الکاه دارند در وقت ضرورت
 از آب برین اندوده در زیر سر سکن کاه انداخته و
 در سینه بعد از کونسل ان قطعه قطعه بریده در میان کاه
 و سر آب و در بر سو آب کاه کاه کاه مخلوط نموده روزه
 کونسل کاه ریخته بچشمه و کاه الکاه دارند. انبوت
 با انبوت او را مخلوط کاه از نو بچشمه و یک عدد سخته
 و عبارت از پودنا باشد بر آن عده دارند سپر قدر
 و عبارت از کونسل بریده سرخ است بطرف سو کشته اند
 بر دره سو با دران ریخته بچشمه اندازند.

پودنا ز بطریقه امر لیرنا

قدر در زردک و سفیم و ریت کونسل و جعفر و بهر سخته
 اول نیم تخت نموده الکاه از آب برین اندوده بچشمه
 روغن سرخ کشته و هر وقت بران عده سخته قدر
 کاه انبوت بر دران برینند و بکاه اندازند بر دران
 تخت از صاف سخته الف صاف نموده از نو بکاه اندازند و از
 کونسل و سر سخته جو شیده بران مخلوط نمایند و باز روزه

نیم مرغ بتمام آورده و در آن سرخ شده کشیده بمیان
پوتاز بکوبیده و چوب داربسته

بست منقار در دگ دست منقار شکم و دست منقار
باز و ده منقار باز و منقار کمر و پا باز
و منقار مملو باهم منقار بطریقه پوتاز زولین به هر چه
در پوتاز نه کور داشته شده با صفت منقار روغن سرخ
کنده الکاه و دولت منقار اکبوت لوبیا صاف کاه به
اول لوبیا را با کوبت بخت آب از صاف منقار کاه و در
مقام ضرورت با شکر سرور مملو نمایند سپس دولت منقار
آب عدس در بطریقه لوبیا بخت و صاف شده در مملو کرده است
چهار ساعت فراز آتش ملایم طبع کنند و فخور در
منقار نان سو بطریقه زولین بریده به طرف اشخوار
که آورده دهنند کور سو دوران کشیده بمیان آورده

پوتاز بطریقه پوتاز

در اکبوت صفت کشیده کوفته ریزه در از کوبت لکارت
شده به یک یک با به از به بخت به در طرف اشخوار

اکبوت بیان نان سو کور کور بریده بخت ته همکام
کوفته با سو نان افروخته اکبوت سو دوران کشیده
پوتاز بطریقه پوتاز

قد در کلیمه زردک و پا و کرفس خورده کرده در
میان و یکجه با روغن و کشیده کشیده با اکبوت
مملو کاه مدت سه ساعت به سرانده الکاه آبکاه
لوبیا و با عدس بخت شده است بقدر ضرورت بران
افزایند و هر باره نیم ساعت بکوشانند انوقت
قد در گاه و قدر سر قور زولین در یک قسم تره
بر آن است قیبه کشیده بران غلوه نمایند و بکاه
استانیز بخت سو همکام کشیده در از زمان سرخ
کشیده و بمیان آورده

پوتاز بطریقه پوتاز

بقدر یکجه منقار آرد و در طرفان سو باز رده
عدس نیم مرغ و سفیده و در نیم مرغ و با یک و منقار

و جزایند که سو با ابروت خیر آنگاه شریانی
 بطوریکه از سوراخ کفگیر بگذرد . هنگامیکه خیر حاضرند
 در یک بقعه در صورت ابروت میروند . و در
 آن حالت جو شیدن خیر و از نقبه های کفگیر با ابروت
 جوشان میریزند اما آتش زیر یک باید ریخته باشد تا
 هنگام ریختن خیر از جوش نیفتد . و الله با ابروت مخلوط
 فراهم شد . و قند هم خیر و ریخته و حاضر شده که
 ابروت کم باشد بقعه در صورت بتوان افزود پس
 بطرف دشواری کشیده سر سفره دارند .

بوتاز خیر ابطیایه

چهار سفال خیر ابطیایه سو در صورت نیم خورده
 ساخته اند . بقعه روده و قند در میان آب بجوشانند .
 الکاه گذارند تا سرد شود . سپس مانند جوار میافیند
 صاف نمایند . الکاه میان ابروت ریخته دست
 و قند بجوشانند و با شیر (یا میزبان) رنده شده

سیر زمانه

بوتاز با باز دار کوبیده

با کمال اهتمام بقعه در صورت باز دار کوبیده سو
 با صندل خورده باز نمایند پاک بقیه در آب نیم گرم
 سفید کنند . سپس با کمر قند در میان روغن سرخ
 کنند . هنگامیکه باز دار در میان روغن خوشبو شده
 بقعه را نهاده ابروت با لهران بریزند و در سر
 بجوشانند الکاه کمر قند ریخته و در آب انداخته
 در یک طرف اشخوری با لهران سرخ شده بکنند

بوتاز با محو فر

بقعه رکاف محو فر سو میان آب جوشان بریزند
 و با نهاده آب بریزند و بجوشانند چنانکه بخفتند
 روغن صندل بر آن بفرایند و فراز نایکه قند
 وقت با قند در میان روغن سرخ شده بکنند .

بوتاز با عود و عصاره
الده بوتاز با عود و عصاره

خونده باز سوخته کشته و در روغن سرخ کشته . چنانکه
سرخ شده آبگوشتی بر آن ریخته . و بعد از نیم ساعت
جوشیدن فراوانی کشیده بمجسارند .

بوتاز با کشید مرغ

بینه با کوبیده مرغ . گوشت مرغ سوخته کوفته ریخته شده
چنانکه در کوفته ریخته شده از طلا کوفته شده بمیان آبگوشت
بندارند تا آب آن بخت شود الکاه بمجسارند .

بوتاز بر و دانه با مرغ

فست سرخ زردک را با قدر شلغم و ریشه کرفس و کلم قرمز
و نه شود و ادویه و سر باریج سوخته کشته مخلوط در آن
روغن سرخ کشته و در آبگوشت به ریخته و قتر شده آنها
بانه از آن آبگوشت با نه عسله دارند . و قدر مرغ بر مرغ در آن
آبگوشت عسله بخت شده بمیان آن ریخته بمجسارند .

بوتاز با غیر ایلایه سم دیگه

فست سرخ زردک سوخته شلغم و باریج و کرفس و باریج

بریده و در آب گرم نیم بخت و سفید نمایند . سپس همه آنها
در آب روغن سرخ کشته . چنانکه خوشه کشیده گردید با کمر آبگوشت
چسبیده بپزند . الکاه آبگوشت لایحه سوخته بر آن افزایند
و در وقت کشیدن غیر ایلایه سوخته که عسله سفید و بخت شده
بعد از انداختن در آن ریخته و بطرف آشوب رسیده بپزند

بوتاز کوسه

بعد از نیم ساعت گوشت کاه سوخته با یک مرغ چاق و با یک ران و
کوسه سوخته در میان دیگ که آرد و آب ریخته به پزند و کف
از آن بکنند . و کاه کاه یک الکاه آب سوخته بمیان آن
بریزند تا کمتر از آب و دانه کوفته شود . و این آب
بعد از پزند تا هر چه کف دارد کوفته شود . سپس کاه
باز از آبگوشت و بعد از آن زردک و شلغم و باریج
در آن عسله بخت بمیان آن ریخته . چنانکه بخت شده
و با باریج سفید پاک با از آن آب بر شلغم صاف نمایند .
آب صاف از آن گرم گرم سر سوزده آرد . گوشت و باریج
ادوات از آن صاف دیگر بر سته .

پرتاز بطریقه خوانده

لبنج پرتاز سو در دیر از ان آبگوشت پخته شده
 به پخت . با هر چه در کارگاه خود کرده و استخوان
 در آنرا اندازد هم سنگت میان و بر سر که اندازد و مقابله
 گوشت آب سرد و بیهان آن بریزد و با آنکه از ده پخته شده
 بالدر آتش که اندازد . چنانچه بگوشت آن و کف آن گرفته شده
 قدر از روک و شلغم و کز تر و جعفر و یک عدد پانه
 سوخته و چند عدد سبزه و یک حب فند بر آن عسلده غایه
 هرگاه خواسته باشند یک مرغ جاق سو هم بتوانند بپزند
 آن بپزند و با آنرا هفت ساعت یک به پزند . چنانچه
 غلبه پخت و آبگوشت آن کامل کرده . آب فند آنرا
 به وقت صاف نمایند و ریزه در استخوان در میان آن باشد
 الکاه به جگر آرد . به آب آنرا

پرتاز در فصل

از روک و شلغم و خورده باز سو یک روغن فراز آتش

هم سرخ خوشه یک نمایند . با آنکه از ان آبگوشت با آن عسلده
 کرده یک ساعت بپزند . الکاه سه بار چوبه و کچو
 فند که سه و شش سبزه عسلده آب پخته بر آن افزایند
 و لکه ده نام باشد آبگوشت بقدر کف فیهان آن رخته و
 هنگام کشیدن چوبه آنرا بگیرند . و به جگر و روک
 پاره در سرخ شده کشیده بچسبند

پرتاز با آتش پخته

یک آتش پخته بر سو و بقدر یک شقال و نیم وزن داشته
 باشد و در بازار با بریس شش هفت هزار قیمت دارد .
 و بسیار بر کاه آنرا جوت دارند . و با در رو شقال
 هر کس یک عدد از آن کشیده بپزند

با بر آتش پخته با سر کور سو انداخته است و چهار
 در میان آب سرد شیرین که اندازد . سپس از آب پخته
 آورده روک که با سر سفید که آورده یک یک بپزند
 آب آن گرفته شود . الکاه به وقت تمام جمع بر کاه
 و غره در آن جعبه جدا نمایند بطوریکه هیچ بر کاه

بر آن از آن مکرر آب سرد بنویسد. چنان یک پاک شده
 بمیان آبگوت جوشان انگشت. تا بقدر سه ربع ساعت
 در سرد آتش بماند. و بعد کف و مایه آبگوت
 بر آن غلظه غلیظه و در استقام کشید. اندک معلق فرستاد
 بر آن زشته و بطرفه ها سر سوب خود کشیده و در میان طرفه
 یک عدد دانه های بر سوزانده آرد و بمخلوط آرد.

پودنا سبوات

اسفنج و برک کفر و کینه و جعفر و ترش و بر
 سبزها بر ترش قانایه و قنیه و غیره با کمال وقت
 شسته و در و بچه که آرد و بقدر کف و آب بر آن زشته
 و بمخلوط آرد. در جوش اول اندک سیر با پیاز معلق
 کرده بمیان آن انگشت. و قدر سر کرده غلیظ باشد
 و معلق بر آن غلظه دارند. چنان بخت با چند عدد تخم
 خاگرد اسم است از ابقیام آرد. و در میان طرفه و ترش
 چند قطعه کوچک نان که آرد و سوب بر سوزانده آرد.

پودنا باخود رس

کوس و آرد و بر سوزانده است اقل در میان
 اسفنج بغیر آنکه در میان آن اسفنج بچینه باشند
 القاه از آب اسفنج بر سر آرد و در میان آب معلق
 به براند. در استقام بخت باز و جعفر و ستره بر آن
 و با نازده یک براند. چنان یک بخت. در میان طرفه
 سوب خود چند قطعه نان ریخته و قدر سر و غلیظ بود
 باشد. کف آب بر سوزانده بر سوزانده کینه بمخلوط آرد.

پودنا بادام کاد

در عدد دوم کادوس و بر سوزانده و چند دقیقه
 آب بکشد از آن آشفیه کرد. بعد بر سر آرد و بکشد
 و قدر بر سوزانده سوخته کشیده باز آنکه در ترش و یک
 به چینه و میان آن چند عدد معلق فرستاد و سبک که آرد
 و القاه قطعه های دوم کادوس و مانند بادجان کرد و کرد
 بریده اند. به ترتیب فراز آن بچینه. سبک
 کف و آبگوت و یک استقام شراب مالد و آن

(در این میان دانه های ترش است)

بریند ، الکاه و یک سو هزار انتر هدم که ازین باری
 و بعد از بختن از الک صاف کنند ، الکاه عربی از این جهت
 عدد و تخم سرع یا قیمة بگیرند ، عدد و آن یک ریخته آن
 بغیر جو و قند و وقت بخت و چکانده شده ، بران
 هم داده دارند ، و نیز چند عدد در ردیف و شکر قند
 ریخته شده بیک آن بریند ، هنگام کشیدن قطعه کار
 و هم لاه سو در یک سر سانه در خنجر به خنجر و در
 اندو صاف و صاف نایب و آب آنرا در سوب خورند

ریخته بچسب آرد

بناز کلم
 اند در میان دیک ته در لاد کسبه در عبارت از کلم
 است (بکار لاد ، میتوان و نه کو سفید صید ، الکاه
 با نازده آب بیک ریخته نایب سرعت بکوشند ،
 سپس یک عدد کلم قند سر سفید شده و بنی نیم ریخته شده
 و شلغم و چارچ و کرفس و یک عدد باره در آن
 یک عدد و سبک روده باشند ، و چند عدد دانه و یک

عدد سیر که بعد از این وقت حدت حدت حدت حدت حدت حدت
 (سیر که حدت است که کوشت کوچه و باد و به غلط
 منصفه بیا روده که سفید یا لاه و سر سانه و در کوشه کوشت
 و لکاه دارند ، در هنگام ضرورت یا بیج کشیده کوشت
 یا آب بر کشیده لاه هم خام خام بگویند
 با در عین بخت سیر لاهت و کوشت و نه از این جهت
 و آب صاف آنرا با در حدت نایب یا به کشیده و بچسب آرد
 بناز سیر نوات طردید

اند در میان دیک یک قطعه که نازده آب که نازده
 و خورده ناز و چارچ و لکاه و جعفر و سیر سیر نوات
 بر سر با و سنان سو غلط هم در آن سرع نایب الکاه
 با نازده آب بیک ریخته بکوشند نایب
 بخت و در شلغم ، سپس ناز دیک به کشیدن با نازده نیم
 مرغ و سه سیر نوات آورده و سر نازده آرد

الط طریق دیگر

اند که نازده سو در دیک آب بچسب سیر نوات سو کشند

در کوزه این نمور در کوزه در مدت یک ساعت و نیم بجوشد
بعد بر دایم آرد و بهر رسد
شیرین معده بادام
در حوت منقار آرد و بقدر نصف تخم مرغ کرده تازه چمن
و چهار عدد تخم مرغ رزده و سفید بپاشیم و بقدر تخم کدو
و دمنج منقار شده گویند و چهار منقار مع بادام سفید
منقار یک گویند مخلوط نمایند و خمیر شده به سبزه و چمن
در سایر نانها شیرین شده اول است به سبزه و کدو و کدو
در محض لیس لای است اما سفید است این سفید نمایند

شیرین بادام فلفل
در حوت منقار بادام شیرین و در منقار بادام تخم کدو سفید
یک گویند بهر آنکه برابر است بهر آنکه برابر است
از لایک این کدو ملک عقیق معطر و بهر صندل و سبزه
خط به گویند رزده کدو و کدو بهر آنکه برابر است
و اما کدو و در حوت منقار شده و دمنج مع بادام سفید
و رزده و در آرد و تخم مرغ و بهر آنکه برابر است تخم مرغ بادام
و سفید بادام مخلوط نمایند و کدو و کدو آن بزیله روغن

در کوزه این نمور در کوزه در مدت یک ساعت و نیم بجوشد
بعد بر دایم آرد و بهر رسد
شیرین معده بادام
در حوت منقار آرد و بقدر نصف تخم مرغ کرده تازه چمن
و چهار عدد تخم مرغ رزده و سفید بپاشیم و بقدر تخم کدو
و دمنج منقار شده گویند و چهار منقار مع بادام سفید
منقار یک گویند مخلوط نمایند و خمیر شده به سبزه و چمن
در سایر نانها شیرین شده اول است به سبزه و کدو و کدو
در محض لیس لای است اما سفید است این سفید نمایند

شیرین بادام فلفل
در حوت منقار بادام شیرین و در منقار بادام تخم کدو سفید
یک گویند بهر آنکه برابر است بهر آنکه برابر است
از لایک این کدو ملک عقیق معطر و بهر صندل و سبزه
خط به گویند رزده کدو و کدو بهر آنکه برابر است
و اما کدو و در حوت منقار شده و دمنج مع بادام سفید
و رزده و در آرد و تخم مرغ و بهر آنکه برابر است تخم مرغ بادام
و سفید بادام مخلوط نمایند و کدو و کدو آن بزیله روغن

رود و گاه خطایک بر روی غنچه ناپدید بیدار طرف درخت
گشته و غیر بر روی یک طرف بر روی درخت درخت
در فزون نماند با انشعاب هم به برآید . سپس با سه شکر
بار زد و تخم مرغ و شیر و بادام سفید شده و صدف نماند .
سپس بخار و در هر سرکه که دارد انداخت

غیر سرخ و مایه و درق و درق باز که با آن از سه سار
قطعه شیرین سار و در هر یک شش ورقه غیر در هر یک
باشد . الکاف و هر قسم بر آن در حواصت باشد بماند آنکه از
در هر آن سه بر در هر یک که از آن آب نیم گرم و طراوت دارد
هم سرخ باشد و بار زد و تخم مرغ را زده شده و در آن
گشته و در فزون در اجاق فرستاده به برآید . سپس قند که
در آن شده و بر در آن سرخ شده و با کف آتش سرخ شده و
مخصوصی به کار است در آن انداخته و صاف و جدا گشته
سویق زرد را سرخ

قد بر روی یک پخته کفر و شکر نازک بریده و در میان روغن
بریزد و در آتش هم انداخته سرخ نمایند که اندک رنگ
در . این رنگ زرد که و غیره اندک در روغن معلوم شود .

از وقت که گشته از سر قند گشته و وجه بر که گاه در سر قند گشته
بان عهد و نماند . و یک بار به که قند به بیشتر انداخت
سپس قند را کف آتش غلیظ بر در آن بریزد . و آن
بهت یک ع است . و بعد از آن را بکوشند هر که در قند
معه بقه یک تا شش تخم مرغ و کمر سه بار و بر قند گشته
و سفید شده . اندک قند از گشته و بر روی سر
همه آن آب طبع شده و روغن انداخته و آب صاف شود
در در آن باره در سرخ شده و درخت بکشد آنرا .

جوجه سرخ کرده

اول جوجه سوختن با ک گشته و شورند . سپس قطعه قطعه
به برآید . الکاف و قریب یک عت و در میان روغن
و آنکه و بپزند و در آن جعفر و روغن و لطف و کاف
بعد از یک ساعت قطعه در جوجه سوخته بر سر او و کاف
و قدر آن آرد برده را با به باشند و در میان روغن
گشته و در میان صدف نماند بر سر روغن بکشد و آن
انرا جعفر سرخ شده که از آن و با سر سوختن

خوبتر کونست کوسفنه

کونست سینه کوسفنه سو قطعه قطعه بریده در میان روغن
سرخ کشته تا خوشه بند آید. آنکه اندر روغن شسته
در میان روغن دیگر کمر او غلیظ و آغشته و آرد سفید بر
پاشیده و سرخ کشته چنان آرد و یک سرخ شده آب
ان بریزند و کونست سرخ شده و بیکه ان بدارند
و قدر در ان کونست و چند قطعه و سبب برین بر آرد و در
سیر و جعفر و کنگر و فلفل و جوره و برین بر آرد و در
و کذا و در به بر آرد. و آنرا شربت بر روی یک گرم باشد تا کاه
طبخ شود چنان چنان کشته شده جود را کوفته و فلفل کشته
کوب قاز با مخلوط.

سکیم قاز سو خالی کرده یک لیتر بریزند. جود را بر آب
و بنه و جعفر و جوده و جود و جود چنان چنان کشته و فلفل
و کنگر و جود و برین بر آرد. و آنرا شربت بر روی یک گرم باشد تا کاه

کتاب کوفه الکحل وقت پوست از آب کشته و بقیه بر آرد
چنان آید و سکیم قاز سو با این قیاس بر کشته و در روغن
سرخ کشته و کنگر آید. و در روغن کنگر کتاب کونست
آید و در آب و روغن کنگر مخلوط هم شده و آن بریزند چنان
کتاب سینه بار قدر در ان کونست و فلفل کشته.

زنجبیل و کونست

استخوان ران کوسفنه سو در سر آورند و یک کنگر
انرا بر مانند دست با یک بیکه آرد. و آنرا کونست
کوسفنه سو صورت ران مس ریزد و کمر روغن
یک و یک و آغشته. و کونست ران بر کور و در
روغن یک و فلفل همان است ران سرخ کشته. چنان
سرخ و جود کنگر شده. قدر در آب بر آرد و در
سه عدد سیر و چهار جود و در عدد در دیک و در
یک لیتر بریزند. و کنگر آرد و شش ساعت در آرد
انرا بر روی دم بخند شود. چنان چنان جود آب انرا
کوفته اند که آرد برین باشد و آب ان مخلوط

نماند . انگاه کوئت نزد رسو اول بمان طرف
 که از آن بهر آب است با باره در دست و میر بر در آن
 بر بر نه لطف دیکه در کوئت ران سو مستور دارد و چنان
 آرد . و همراه بهر کباب کاهر نو با باره و کاهر بط
 یان و موط آب بر سر سفره آرد .

شیرینی برنج

پنجاه مثقال برنج صند و یک باک کرده و چوب شسته
 و بعد در میان شیرین کردن و یک لطف بهر سو بمان
 ان انداخته یک یک برنج با باره نو بپوشاند و چوب یک کج
 شد بکند و بکند از آن تا سرد شود . انگاه که بکند
 و سبب و مع مثقال قند کوپه شده و چهار عدد و یک برنج
 با زرده و سفیده و چهار عدد و نیز به مع سفیده به
 برنج برآورده مخلوط نمایند . و دیک سو آن که روغن
 برآمده و قند در میان کوپه به برور روغن به به به و دیک
 نماید و بعد به پاشند . و سفیده چهار عدد و یک برنج
 به و استند و در میان طرف اول یک برآمده تا کف شود
 انگاه که کم کم به برنج برآورده مخلوط نمایند و چوب مخلوط

سه بمان دیکه روغن نمایند و کوپه به مان پاشند
 بود بر برانه . و دیک سو بمان قور . یعنی شکر و قند
 بکند از آن و نیم ساعت در میان قور به پاشند یک کج
 شود . و چوب یک کج شد و دیک سو بمان طرف به برور روغن
 تا برنج بکند شده به برنج شکر بمان طرف افتد انگاه
 به چوب آرد .

شیرینی لیمو

یکصد مثقال لیمو سیاه آب قور فروخته و برور
 آورده و چوب یک کج شد و در وقت کوپه آن که سفیده یک کج
 زنده و کمر بر نویت بهر لیمو رسد که کف بهر مخلوط نماید و
 سیاه مثقال نیز قند کوپه و و ده عدد و یک برنج سو یک نیم
 مخلوط ان کنند و همراه آن سو و چوب هم مخلوط شده
 و یک کج به برور روغن نمایند و آن که روغن در قور
 فروخته و انشور لیمو دارد و مدت یک ساعت بکند از آن
 بهر معیت طبع شود .

دانه کوپه

کوئت کوسه بطریق این بمان . کوئت
 کوئت کوسه بطریق یک است (مستطیل) یعنی یک صغ به برنه

بقدر امکان با تخفیف خوب مخصوص پس گفته درون آن
 زنده سوار گشت جدا نمائید. سپس اندک غلظت و یک
 زنده. الکاه در ظرفیکه روغن نیم گرم می خورند که آن
 گوشت با سو یک میان روغن نیم گرم فرو بردند و
 آورده در روغن شیرین (در میزان) در زنده کرده اند
 غلظت اند. و بعد بمیان زنده تخم مرغ فرو برده و چون
 آورده بر روی کوبیده نان خشک غلظت اند. الکاه در
 روغن سرخ گفته و بعد از سرخ شدن روغن سوار
 گوشت بچکانند. و با سوس ترنات و یک عدد نیمه سوز

طریقه چنان کوزه فرما بلیقه الکسیر
 در میان و یک آب ریخته بفرما ادا که گفته بعد از آن
 در سوزند. چنان آب بپوش آید کوزه با یک عدد باز و
 جعفر فرو کرده میان آن بریزند. چنان یک کوزه
 بر صحن آورده بچکانند. و در یک طرف یک قطعه کوزه که
 کوزه سو گرم گرم بر در آن بریزند و اندک جعفر بسیار بر ریخته
 بر در آن بر باشند و با قطعه گرم گرم بمجلس آید. و اگر
 غذا باشد. قند کوبیده نیز همراه آن چورند.

نو بار سبز سوز نیز همین طریق در کوزه فرما در سوز طبع
 سوس بکشد
 در یک و یکجه مشتاق مشتاق کرده و دست مشتاق آورده و مشتاق
 و با زنده یک و غلظت ریخته بهم زنده تا اینکه بپوش آید. و در
 وقت آن در روغن شیرین بر آورده. و بجای مشتاق روغن شیرین
 بهم زنده تا روغن آب شده در دست غلظت آن و قند ریخته
 در ظرف ریخته. سوس بر او سوز بر روی گفته و با غلظت آب
 آن با زنده اجود غلظت باشد. و چنان می خورند چنان است

بمجلس آید
 طریقه چنان سب زعفران طریقه ادراس
 در یک و یکجه قند بر روغن و گرم شده و چند بار خورد که کوزه
 گفته و کوزه آب یا اجود بر آن زنده و سب زعفران و با
 و غلظت و اندک جعفر قنده گفته بان افزائید و بگذارد بر
 چنان یک کوزه بمجلس آید.

کوبه ادراس
 طرف اسفند قند نصف این قند را بریده و چنان

سپس بآن طرفه که آسمان یک باشد و روغن زیتون در
زنده. الکاه با سحر و چاره و جعفری قهقهه کند و در آن
به چوبشند. که از آن چوب سحر باشد. بعد از آن در سو
بر منج آورده بچند صبح کشند و در فراز آسمان غلظت
کند و در هنگام که شبنم از آسمان از آن در طرف اول
پایه برود آن یک باشد. چنانکه یک کتاب شده بآن طرفه که آسمان
بوت از آن یک است. و با کوسر که پوشانیده سر سفره دارند.

طعام با کوسر که سفته با کوسر و در

ایه با کوسر که سفته چنانکه معمول است یک به برانه. سپس
در آن در میان کوسر و چوب که از آن آسمان کشند و گوشه
ای که یک و نصف زنده چنانکه یک باشد که سر غزل غلظت
و سر سفره دارند.

کوسر و در

باز سو قهقهه کند. میان روغن سحر کشند چنانکه یک باشد
شده اند که آورد بر آن یک باشد و آرد سو بر آن
در باره سحر کشند الکاه با آرد از انوش بوسه بدهند
و کوسر که یک باشد بر آن. و یک از آن قریب سحر کشند
و یک است کوسر. بعد چوب از آن بچوب و با آرد از آن غلظت

وجود اندر با سحر و دانه که خورده بر آن است. کوسر و در
که یک است برنج

برنج سو اول یک است بپزند بعد که از آن در آب یک است الکاه
ایه از آن صاف که از آن است و برنج سو یک یک است. الکاه
قد در سو بپزند چنانکه کوسر آن برنج سو باقی در سینه
و چوب ریف لبو بین آن رنج هم زنده و انوش بر آن
کم کشند تا زایل بپزد بپزد. و غنفت که در برنج به یک
نه چوب. چنانکه یک است بین مجموعه رنج یعنی مت چهار
ایه آن است بین غلظت چوب با لکه سر دنده مربع به برنج
و آن که بپزد به برنج بر در آن یک باشد سپس ایه
به برنج که کوسر و در غلظت. و میان تخم مرغ بپزده و در
از وقت حاضر کرده اند خورده بر آن و با زبانه آن کوبیده
بغلط کند و در میان روغن داغ کرده سحر کشند الکاه
چوب از آن آورده بچکانند و کوبیده قد بر در آن با سحر
بمحسوس آن

و اما قنات با دانه که در آن

چوب عدد با دانه که سو یک دقیقه میان آب جوش فروزد
و بعد بولت از آن بردارند و از طرف انوش برسد تا شش باشد

میان آنها موصوفات کشته . الهام با هر تایی سو روغن بالیده
 و با دکانا سو باقیه کشته و قیاس سو نوات بر کشته و
 گویده سو روغن قیاس با کشته و سر با هر تایی سو کیده و
 چودم کیده و بین زنده و در اثرش اثر بر زنده و
 تحت نظر کشته و مجلس ارشد
 سر شمر سوخته

چهار ج عدد زنده و نیم سو در میان و کیده و
 و بعد رنج شغال آرد و بران زنده و کم کم شمر بان
 و بعد عدد و در چینه و بر با شورت لیمو بران ملوده و در
 بخوانند که نیز تر شو بسته گویده و نیز بران زنده و الهام
 و قدر در هر ملامت کیده و یک در قطر و بر رنج بان ملوده
 دارند . اوقات و کیده سو فراز اجاق که آرد و مقصد
 رنده و وقت نموده سر شمر ته و یک در چینه و هیچ یک
 یک در سر شمر که آرد و اندک آب بین
 ریخته و کمر قند گویده و میان آن بر زنده و باله با قند
 شود و در در اثرش اثر با نه آید و قند زنده و
 سرخ زنده و هیچ چنان شد سر شمر بر زنده و میان آن

کشته و الفو مجلس ارشد

سر شمر ته
 کمر آرد و با و عشر سرخ کرده و بعد در اکوت و
 سرخ و یک در شورت لیمو بران زنده و کیده و جعفر
 کشته و قطره کوبیده میان آن بر زنده و بعدیت
 نالغف شود هر گاه در نام باشد و اندک آب نیز زنده و بعدیت

سر شمر سوخته
 سر شمر در زنده
 کوبیده و سر شمر سو آید و سر شمر ته و در
 بر زنده و جعفر سو آید و سر شمر ته و کیده و جعفر
 آرد و کوبیده سو در میان روغن سرخ نموده و کیده
 کمر اکوت بر سر شمر ته و بعدیت کوبیده نالغف شود و نزدیک
 به کیده با زنده و جعفر عدد و نیم سو و اندک سر که آرد و قوام
 و این سر سو با و سرخ کشته مجلس ارشد

گوشت کمر تراشیده و زنده
 بچه کمر تراشیده و آید بر کیده و کشته سو فاله و سر شمر
 بر زنده و کیده سو آید . الهام با هر تایی سو و
 در الفو بر زنده و اسنوا انال سینه و کیده و غیره اثر با نه

در راه روده و در روزهای آن یک سوراخ کوچک بالارد
 باز مانده و با یک کوزه آبی که بیرون آن سوراخ کشیده پس
 اندک آنکه زده در جان روغن کشیده نماید بعد بر سطح او
 بچکانند و در زیر چتر سبک بگذارد تا سرد و فشرده شود
 چنانکه سرد شده به پوست که تحت آن افتاده و در میان جگر و
 سبوات و قشران و فوسفات که آنجا افتاده است سبک
 بیان معرّاتان فرود برده و بعد بیرون روده و تخم و غیره
 خود برده و آنکه در روده که در آن شکم بچکانند و در روده
 شده آفتاب سبک را بر در آن نشاند تا آنکه روده آنکه افتاده
 این روده انداخته هر دفعه در اندک سوراخ سبک را در روده
 سبک دانه با روغن و باغ که بر در آنجا به افتاده تا آنکه
 کباب که در اینجا افتاده بچکانند و در میان روده
 تاج بر خنده و سبک آنرا با تخم ترانه شده بر خیزد

سوسن لیمو طبع آنکلس

لیمو سوسن که در ریف ریف منقعه چنانکه آنرا بر این آورده
 بعد ریف آنرا که یک در سطح بر روزه و یک عدد دیگر سبک
 در میان آب جوشان نیم شب کرده و آنکه به قیاس کشیده و
 با ریف آنرا لیمو منوط که میان طرف سوسن که افتاده قدری
 چمن و باغ منقعه بر در آن ریخته بچکانند

زبان کاه بر یک کاه

این زبان کاه سوسن بر در آن نشاند یک لیمو که افتاده است
 کشیده و در میان طرف منقعه قدری فشرده شود و یک عدد دیگر
 و اطراف آنرا یک سبک نرم بر روزه و یک عدد دیگر
 کشیده و بر در آن ریخته و در طرف سوسن که افتاده و بعد آن
 حبت در چهار ساعت با آب یک آنرا با لیمو تا یک آب
 آنکه در میان آن یک آنکه افتاده و در میان یک آب که دارد
 با روزه و در آنجا افتاده و هر روز یک بار زبان کاه
 در اینج رو با نمره کرده اند و بعد از آنرا نمره روزه و یک عدد
 آب که یک عدد در روزه عدد و یک عدد میان آن افتاده
 زبان سوسن در آن چنانکه تا آنکه شقی آنکه در میان آن
 آب که افتاده تا سرد شود بعد بر سطح آورده تا آنکه
 به بر نه و بچکانند و آنکه با روزه عدد و آنکه در میان
 در این چمن چنانکه از یک آب بر سطح آورده و در میان
 که افتاده عدد در روزه منقعه و دگاه بر روزه تا کشیده بعد
 هر وقت در سبک دانه بخورند اول قریب و سرعت در
 میان آب که بر این کشیده اند و آنکه از آن بقرار یک در روزه
 به بر نه

سوی بطرفه دیگر انتقال

بست و شغل روغن سو یا هر عدد زرد و تخم مرغ و آب گندم
و بقیه رکاف فلک و یک با هم مخلوط کرده در یک کوزه ریخته و از آن
که آمده منقل آینه هم زنده ایجا میگوئیم بر روی یک کرم شده مثل
زیاده تر کرده منقل هم زنده تا بقوام آید الهه بر سره آینه

تخم مرغ آینه در روغن

در روغن چغندر اصل ریخته و بر آینه از آتش که است اول آن
روغن در میان در زیر آینه افکنند و کرم یک بر روی آن بر افکنند
مرغها سو یا که وقت جدا جدا افکنند یک در زیر افکنند سوس
سیر بر روی آینه باشند و کرم روغن لقطه است که یک از یک کرم
در زیر بر روی آینه اندازند و با آن آینه یک و فلک و حوض اند
کویده بر آن باشند و در روغن از فراز آتش بر آینه
بر روغن افکنند کرم که آید و آینه را آب بیک آینه آینه
پادوس هفته اند در آتش سرخ کرده بر روی آینه افکنند تا
منقل و منقل آینه براق و صاف شود

چوبه سیب زین بطرفه ریا

سیب زین سویدین آبکوت یک آینه که آینه الهه
با سوس آب بپوشان . یا با سوس و لوط . یا با سوس بنفشه

آینه

مخلوط که بفرار آتش یا تیز سفر که آینه فاده را یک کرم
لیج پوره سو یا یک با یک کوزه بپوشان

زینقور که سفید بطرفه روس

یک عدد سوس که سفید فریم سو چند روز یک آینه ریاست و آینه
سیلی را که بده بسج کشند چمن ریختن آن که بده بسج
بر صبح آورده در روغن ریخته که آینه فاده را یک کرم شده
و در آینه آن حق بر روی آن ریخته و بر روی آتش هم که آینه
چمن حق کرم شده آتش زنده تا حق سفید و رکف در آن کوزه
حرکت دهند و لیج روغن آینه کوزه تا حق تمامه شود و وقت
آبکوت کوزه با آبکوت دیگر بر روی آن ریخته که آینه بپوشان
یک قسمت آن بریزد بر آینه یک یک جوت و از آن کوزه سر سوز

یک و اودوب - حوران

حوران نام اشتر مشهور است بسج اودوب سو که دانه
موسوم شده . یک عدد بر منقل یک و یک منقل و یک منقل
و یک منقل و یک و یک جوت منقل و شش عدد بر یک کوزه
منقل و اربعمی و سه منقل فلک و سه منقل ریان منقل
و یک منقل تخم کشمش مخلوط هم کوزه نرم نمایند و از آن که آب بر شمش
یکه زنده و هر چه در حرکت آن باقی نماند و آن که کوزه تا تمام شود

بالرکوه سفینه یا کوسه سرخ گفته
 بالرکوه سفینه و اول باب پنجمه بیان سرکه که از این سفینه سرخ آورده
 بکفایت و در زده نیم مرغ و در بر نه و در مرغ آورده و در کوفته
 مان فک فلفله نه پس از آن میان روغ سرخ گفته بران
 نقاشی کرده اطراف از اجعفر صید بکسارند

کتاب

اول قارو در بیان سرکه که سحر که از این سفینه بکسارند
 سریات و در شش با شش رنگ و از کاه و از دم و عطر و بوی
 در زنده و بسج کشیده کتاب نایه در اقسام کتاب کردن
 آب و در مرغ و در زنده و از امت و در ساعت با کتاب نایه
 چرخ یک کتاب شده آب لیمو زده بکسارند

سرخ ابله یا برتن

سرخ ابله سو بعد از ناک کردن در روغ سرخ تا بید چرخ سرخ
 در و یک به بر مرغ آورده و در و عسل که در و یک به با قهوه که کرد
 افشانه و از کاه آب کشت بر و لیس بر زنده و بعد از چند سر کوفته
 از الک که رانده و در شش نایه و در و از و در و بران زده مرغ
 آب سو در باره بین آن افکنده آهسته بکوشند تا یک ساعت

یک شش الکاه است زنون سو به مرغ آورده و در میان آب
 نایه به مرغ آورده و در و صفی که از آن آب آن بکشد و میان
 کوسه مزاج بر زنده و یکد از زنده جوش زنده تا یک نیمه بکوشد
 چوب کوسه سو کوفته بکسارند و بار بکوشند و در مرغ ابله سو بکوشند

کرم قیاح

قارو سو یا کرم قیاح آب جوش بکسارند که در شش و در زنده الکاه
 چهار جوش کوفته بر دارند و یک کشته بسج در میان روغ سرخ تا بید
 از کاه آرد و در کاه آب کشت بکسارند و در و لیس بکسارند
 قیاح کشیده بر زنده و بعد از چوب کوسه سو بکوشند و در مرغ
 و آب لیمو که ام از و نایه سو روغ سرخ تا بید در و در و سرخ
 که ده بین طرف که از آن و قارو سو بر و در آن بکشته بکسارند

رد

رو نایه جمع سو سبک است . ارد سو بار روغ سرخ بکسارند
 و میان و یک کشته فراز از کاه که از آن و در و لیس بکسارند تا کمر
 رنگ گیرد . وقت کمر آب یا آب کشت بکسارند و در و لیس
 بار از لیمو زنده و در و جوش افکند از و در و کسارند

کتاب

ابو کبیر گویند در گوشت سوخته در آب الله در براند تا به وقت
آن بر صبح آید الله گوشت آنرا در راه اندازند و آب آنرا نگاه
دارند و در وقت ضرورت بکار آورند

کتاب صابون

چند عدد دانه کبک سوخته در سبزه آبل کبک بماند بعد پوست آنرا
کنند و در راه اندازند و گوشت آنرا از استخوان جدا کنند
و در یک کوزه در باغی بماند گوشت و لبخ گوشت گویند سوخته
با آن بر صبح آورده با آب بکشند آنرا کتوبه گویند در میان
دو کوزه گرم نمایند و از آن صابون بسیار کثیف است
کنند. پس استخوان را کبک سوخته و در میان کوزه
(رود و کتوبه) ریخته به براند تا آب از لطف کوزه
الله از صاف صاف نمایند و آب آنرا با کمر (کلاس)
در نهند سه ششم هر غزلت مخلوط نموده بگذارند بگذشت
بخوشه و کاه بر قد در کتوبه بر در آن بریزند تا بقوام

کتاب

بغی بقیام نصف شام شود. در لبخ وقت به از صاف آنرا
بر صاف نمایند. و گوشت کبک سوخته در آب لبخ کبک و کوفته
و لطف کبک نوشته شده صاف و صاف و صاف و صاف و صاف و صاف
مخلوط کوزه و یک بار در کوزه بماند آنرا از آن و کمر جور کنند
در نهند و در یک عدد در زده تخم مرغ و در عدد دانه تخم مرغ
در یک روزه با شکر یعنی بقدر روزه با شکر و در یک کوزه
شده باشد. اندک اندک به آب گوشت بریزند و از آن و لطف
زنند و بعد از آن با آب یک مخلوط کرده و در میان دو کوزه
جبهه مقوی ریخته بگذارند میان فرون با کوزه از زیر فرون بخور
چند حرارت بر آن شیر کوزه با کرد و بقدر راه اندازد و کوزه
به صبح حالت معطی بر حالت بخیر اندازد. در لطف و غیره
و باره آب شود و فرو نشیند.



[illegible]

طریقہ طبع و تحریر

[illegible]

برج جو در الکاه چو کس نموده دم که ارند ، لک کجا اندازد که
سبز سیر یا کند تا او اندر نه نماند و الله اعلم

کلمه نرسو اول بخت شد راست امر اگر دعوی نماید تا در
رفع و یک بخت شود الکاه معاف نموده بخت نماید و بخت سبز در
حوش برج میان برج رجب که بعد چو کس نموده دم که ارند و کوه
نیز میان برج که ارند و عدل با دام و عدل با برج هم لک بر نه

عدل با دام و عدل با سته و عدل با برج و در یک با دام
سرخ نموده و ضرر دارند هنگام دم نموده و الکاه با عدل
با قیلا و حوا بر وسط بگو که ارند ، و در هنگام کشیدن قند گوید
با عدل با شمار بگو نماید ، همه برج بگو با او و تیر و عقاب
سبز اند و کله دم نیت در هر یک کرد

قسم دیگر
عدل با برج سو اول بخت نماید و تیر از ان ببرد و سپس کشن
سبز یا معز نام و سته سو عدل لک و در باره و سرخ کش
و تیر لک سو تمام او رند و عقاب میان ان بر نه
در وقتیکه چو سو دم بکشد مصالح برور سو با برج و عقاب
هر سه بینان ان بکند ارند و تیر سو سو کم که برور بگو بخت

در دفع سو وای کرده بر و تیر بر نه و دم که ارند

کلمه سبز
کلمه راسته که سفید سو و رقه ورقه سبز چو صحن کشند
با کار و ریا رفته الکاه فلان و یک رده که بخت نماید و هم سو
کتاب برک گویند ، چو سو هنگام کشیدن کتاب برور انرا
کمر زدن ان که ارند با کرده نازده و زرده نیم برج و عدل
سرخ سکه مجلس ارند

بر مصالح چو
در هر قسم که بخت کند بخت و سته کتاب و کله که بخت
کتاب و غیره بلیقه تمام برور چو هنگام کشیدن بخت بگو با تیر

ترجمی چو در بخت بخت بخت
کلمه بخت بخت سو بخت بخت بخت بخت بخت بخت بخت بخت
کلمه سو عقاب و یک و فلان و تیر گویند رند ، و کلمه سو
چهارم بخت در میان ان بخت نماید ، چو چو را بخت دم
کلمه اول قدم از برج سو بخت و یک ریزنه الکاه کلمه
بره و کور سو از نباتات بر فلان او رند برور ان بر نه
بکشد و با سو سو فراز ان رجبته لک الله او ویه بخت
چو همه سو سو بخت رجبته مات و عقاب زده سو سو
بر سو در میان ان بخت نماید بخت بخت بخت بخت بخت بخت بخت بخت

در این نسخ بوسه اندازند و بر گردانند تا در دم بر اسطوخودوس
بالت غمر شود و بعد از آن بوسه اندازند و بر گردانند و کمر خود را
بشوند و در این عود قدری از اسطوخودوس بر بوسه اندازند و دم بمانند

که در بوسه

در سه قطعه قطعه شده اول با ربع مخلوط بکوشند و در آن
اندازه سه بر یک که در هر یک دو و ربع نیم بخت باشد تا در
در سه قطعه شده اول با ربع مخلوط بکوشند و در آن
اندازه سه بر یک که در هر یک دو و ربع نیم بخت باشد تا در
در سه قطعه شده اول با ربع مخلوط بکوشند و در آن
اندازه سه بر یک که در هر یک دو و ربع نیم بخت باشد تا در

دم بخت بود

در اول با ربع مخلوط بکوشند و در آن
اندازه سه بر یک که در هر یک دو و ربع نیم بخت باشد تا در
در سه قطعه شده اول با ربع مخلوط بکوشند و در آن
اندازه سه بر یک که در هر یک دو و ربع نیم بخت باشد تا در
در سه قطعه شده اول با ربع مخلوط بکوشند و در آن
اندازه سه بر یک که در هر یک دو و ربع نیم بخت باشد تا در

آب لوبون

در اول با ربع مخلوط بکوشند و در آن
اندازه سه بر یک که در هر یک دو و ربع نیم بخت باشد تا در
در سه قطعه شده اول با ربع مخلوط بکوشند و در آن
اندازه سه بر یک که در هر یک دو و ربع نیم بخت باشد تا در
در سه قطعه شده اول با ربع مخلوط بکوشند و در آن
اندازه سه بر یک که در هر یک دو و ربع نیم بخت باشد تا در

در سه قطعه شده اول با ربع مخلوط بکوشند و در آن
اندازه سه بر یک که در هر یک دو و ربع نیم بخت باشد تا در
در سه قطعه شده اول با ربع مخلوط بکوشند و در آن
اندازه سه بر یک که در هر یک دو و ربع نیم بخت باشد تا در
در سه قطعه شده اول با ربع مخلوط بکوشند و در آن
اندازه سه بر یک که در هر یک دو و ربع نیم بخت باشد تا در

ماهر بوسه

در سه قطعه شده اول با ربع مخلوط بکوشند و در آن
اندازه سه بر یک که در هر یک دو و ربع نیم بخت باشد تا در
در سه قطعه شده اول با ربع مخلوط بکوشند و در آن
اندازه سه بر یک که در هر یک دو و ربع نیم بخت باشد تا در
در سه قطعه شده اول با ربع مخلوط بکوشند و در آن
اندازه سه بر یک که در هر یک دو و ربع نیم بخت باشد تا در

ما در بخت بود

در سه قطعه شده اول با ربع مخلوط بکوشند و در آن
اندازه سه بر یک که در هر یک دو و ربع نیم بخت باشد تا در
در سه قطعه شده اول با ربع مخلوط بکوشند و در آن
اندازه سه بر یک که در هر یک دو و ربع نیم بخت باشد تا در
در سه قطعه شده اول با ربع مخلوط بکوشند و در آن
اندازه سه بر یک که در هر یک دو و ربع نیم بخت باشد تا در

دول استفاد ج سو آب بر منته میگویند و در روغن
سرخ گفته بود و در عین دم نمند و کاه بر منته
نمند و اینها در عین دم نمند و کاه بر منته

افق سے طر

برده سفید شربت و شربت به گفته و یک کوزه از آن
 آن با لکه برود و در آن وقت آن سفید کرده و در
 بشوید آنگاه به و قسم بر آن بخانده . قسم اول آن
 را با در زمین پیروزانه صبح سفید کنیم تا غم و غم
 شده آنرا سوخته و کشته و در زمین سوخته برده هر دو
 با غم اطفال و بوی آن کشته که آرد و در
 کرم و حاکمه و آنرا سوخته و در خاک بر زمین
 کشته و بر بوی که بر آید آن را در خاک آرد و بوی
 آنرا بر داشته برود و یک کوزه به مجلس آید . قسم
 دیگر آن برده سوخته از کشته شربت با بوی در تنور
 برین صبح و شب کشته آنگاه بر آن برده سوخته بر آید
 با مجلس آید . آنرا در خون که به تفصیل در آن

طریقہ فتح قورمہ

فوریہ کنگز

کوتاه و نقطه در یک نقطه نقطه به یک نقطه

الف. بیاض و آب رگخته که از کوشه تا یک کوزه

فصل پنجم در بیان فضیلت و شرف این علم و شرف این علم و شرف این علم

مقررہ دوا پر آئے ہوئے ہیں ورنہ کوئی دوا پر نہیں ہونی چاہیے

عشر و الف و مئتين و ثمانون و اربعون

فانك برود هج قورده نوزد يدي كوت از من مشايبه و...

و غیره در این کتاب تاریخ و جغرافیه و طب و صنایع و غیره در این کتاب

برداشتند. و لایم الک حوض ترغی و حواس برینند ترغی و حواس

دعوتی ہو۔ درجہ دوم سے ادویہ وکھ وکھ

لله الشكر والحمد والثناء على نعمه العظيمة

وكل شيء في الدنيا والآخره من اجله وانه هو الذي خلقنا وانا نرجع اليه

کتابخانه عمومی امام رضا علیه السلام - مشهد

پرسواری طبع بود که کردیم

قوله في بعض النسخ

[illegible]

البريد

فردم بزرگ
کوتاه بود بقدر قوسه سرخ و محض آب رنگین کوشک اندک و در ده
فرد و محض بزرگ به کوشک کوتاه با سرخ و اسفنج و در ده
سرخ و در ده انزبید کوشک بزرگ سرخ و انزبید و در ده
سرخ و در ده انزبید اسفنج و در ده انزبید و در ده
سرخ و در ده انزبید و در ده انزبید و در ده

113

مسند احمد

برفک

لغز خوره باشد آندره را خنده و بگویند تا بروی کشند
مسئله سو نیز اوید در غفران که است
دسته کرده و اغریه حاکم
مسن کده

فرغ با مسن با دگن ندارد و دگر کار با دگن که در بر نه
مسن کنگه و ریواس

مانده بر مسن ها چرخ کون با مسن و غره بخت کنگه
سرخ مسن بیان مسن بر نه آندره آن سلا کاه خوره تازه
کاهر انطوره کاهر الوجه با سر و مسن است سو بر و آندره آن
و کاهر خاله باه ام سو اول بشم و ادر خسته باشد کاهر انبار
افته با اوید در غفران بر بر نه و بگویند تا بروی کشند
احدا بر دارند لا لغز و اسر کنگه یا شها بر نه با سر و مسن

مسن آوچه و کچس
فرغ با مسن با دگن و دگنیت الوجه یا کنگه
آورده نزدیک به پانچ مسن بیانش ریخته بگویند تا بروی کشند
اوید در غفران دارد کاهر الوجه سو شها بر نه و کاهر انبار

مسن مات
مسن با مسن ها چرخ کون با مسن با کوبه ربه و غره بخت در دگن
بختن ان منو در و غره نشسته مات که که سو در غفران ریخته
زنند و یک مسن بر نه که آندره تا از جوش افاده نیم کوم شو ای که

مسن کده
فرغ با مسن با دگن ندارد و دگر کار با دگن که در بر نه
مسن کنگه و ریواس
مانده بر مسن ها چرخ کون با مسن و غره بخت کنگه
سرخ مسن بیان مسن بر نه آندره آن سلا کاه خوره تازه
کاهر انطوره کاهر الوجه با سر و مسن است سو بر و آندره آن
و کاهر خاله باه ام سو اول بشم و ادر خسته باشد کاهر انبار
افته با اوید در غفران بر بر نه و بگویند تا بروی کشند
احدا بر دارند لا لغز و اسر کنگه یا شها بر نه با سر و مسن
مسن آوچه و کچس
فرغ با مسن با دگن و دگنیت الوجه یا کنگه
آورده نزدیک به پانچ مسن بیانش ریخته بگویند تا بروی کشند
اوید در غفران دارد کاهر الوجه سو شها بر نه و کاهر انبار
مسن مات
مسن با مسن ها چرخ کون با مسن با کوبه ربه و غره بخت در دگن
بختن ان منو در و غره نشسته مات که که سو در غفران ریخته
زنند و یک مسن بر نه که آندره تا از جوش افاده نیم کوم شو ای که

مات کده لا رسو میان ان ریخته نیم زنند تا معلوظ شود و باره
نفر از انش عدم که آندره تا بهدیمت بگویند آندره بروی کشند
کرم کرم در حالت و شست سو داخل ان نمایند مات بر نه و آندره

مسن خوره و الوجه
فرغ با مسن ها چرخ کون با مسن و غره بخت کنگه
آورده نزدیک به پانچ مسن بیانش ریخته بگویند تا بروی کشند
اوید در غفران دارد کاهر الوجه سو شها بر نه و کاهر انبار

لغز خورش سو از کون ظهور و بره و کون کنگه و ماهر
بر نه و همه اقسام ان یک باشد اول روغ سو
چانه یک چانه تا سره خام نه چرخ خسته با سر و مسن
شد کون بره با سر بر نه کون سو در کون اول
خست کون سو مسن شور نه و میان روغ تا فته افکنده
و یک سرغ نمایند لا لغز کون ظهور شد سرغ و غره
سرغ کنگه کنگه باشد و ماهر و کون بره سرغ سو
سنگه ات الکاه اب میان دیک ریخته بکند آندره بر نه
مگر کون ماهر سو در باه اول یک سو اسوان
بر روغ آورده و یک سو کنگه یک شور نه و بر داشته بکند

مسن کده
فرغ با مسن با دگن ندارد و دگر کار با دگن که در بر نه
مسن کنگه و ریواس
مانده بر مسن ها چرخ کون با مسن و غره بخت کنگه
سرخ مسن بیان مسن بر نه آندره آن سلا کاه خوره تازه
کاهر انطوره کاهر الوجه با سر و مسن است سو بر و آندره آن
و کاهر خاله باه ام سو اول بشم و ادر خسته باشد کاهر انبار
افته با اوید در غفران بر بر نه و بگویند تا بروی کشند
احدا بر دارند لا لغز و اسر کنگه یا شها بر نه با سر و مسن
مسن آوچه و کچس
فرغ با مسن با دگن و دگنیت الوجه یا کنگه
آورده نزدیک به پانچ مسن بیانش ریخته بگویند تا بروی کشند
اوید در غفران دارد کاهر الوجه سو شها بر نه و کاهر انبار
مسن مات
مسن با مسن ها چرخ کون با مسن با کوبه ربه و غره بخت در دگن
بختن ان منو در و غره نشسته مات که که سو در غفران ریخته
زنند و یک مسن بر نه که آندره تا از جوش افاده نیم کوم شو ای که

۱۶
۱۱
مجلس اوله درود

زردک سفید را تراش کنند و سرخ نمایند و با پیوسته مطلق
گفته قاقه و بطور بر دشت ابرو زرد و خورده شود که سرخ
و خورده شود که گفته اند که میان زردک سرخ شده و بر زرد
و اندک آب غلظت دهد آن را به مصلحت بکوشند تا نیم بخت شود پس
میان با برنج آب کشیده و رب آن را با رب انار و زعفران و
ادویه برانند و چند عدد تخم مرغ بپاشند و آنرا از آرد
گفته بطور که در دس برانند و ته آن سفید و صبر است که بر آرد

شعیب الماری

ما بسیار که علفه علفه و در دروغ خجسته و بطوریکه نوره
 و خوردن و فرمایند که بعد صبح که نوره بریزد و آنرا
 بپوشانند سپس در آن سلاوا کنند و تخم مرغ خرد بر میانند
 انشرا (الله) گفته اند و در عرفان بر آن و بر دارد .
 قره قورمه .

اندر کونست سو به قطعه بار کو یک قطعه قلعه نفعه در باره اید
آب بریزد و کوشه تا نیم بخت شود الله و به ریخته بکند و در یک
برزد و سپس بار بسیار کند مانند شیش از آن قطعه قلعه نفعه
صرف نماید و بعد از کونست در کوزه بریزد و بکند از وحید و سر کوزه
چون بخت رب انور و او به در عشر انور و بر دارد

215

5. 10/11

4. 6

که سوپا را به پاره های کوچک منقسم در روغن سرخ
کنند. آب رنگی به برآید قدری آنرا با خوره خورده رنده
بگذارند بر روغن نشسته و بکاه خنده در تخم مرغ بمالند بکنند و بپزند
بهم رنده بردارند.

کتابخانه

تست تازه ، فکد سوید شده در روغن بنفشه آغشته
با قند بر پوست گرفته خوا ، تازه ، بنفشه با گل بنفشه آغشته
در بنفشه و زعفران زنده نزدیک به گلابی چه عدد و تخم مرغ دیگر
بنفشه در روغن تخم برشته شده بر دانه

عشر

اول آنست سو یک قیمه کنیده با باد دواغ بمانده . و آب
درختچه به برشته صمغ نیم جفت شده به برشته . شکر و یک به شکر
عسل سو گریده با دست بمالند و انگشتان و ادرار
زدود بکند از نه بر دخی نشیند . اما هر باد خفاه که هر کدو
بمالند برشته و آنکه از اوقات ساله باشد .

وراقم کوکوتا

نصف بطریق کو که سرخ و دم کنند

کو که سب زین

اول سب زین سو آب پز نماید الکاه دست برگیرند و در

کنند رعفران و فلفل و کت رند و در تخم مرغ پور کنند و در

کنند سبب لطفه سبب کو که باره رخ در ماهر آب پز نماید

کو که سبب زین

سبب سو قیبه کنند به با قدر زیاد سبب ان فلفل کنند لکه

رسیده و خند بیه اول سبب سو آب پز نماید دست برگیرند الکاه

با شویه مخمر و کنند رعفران و فلفل رند و در تخم مرغ آمیخته پز نماید

کو که سبب زین

سبب سو قیبه کنند به با قدر زیاد سبب ان فلفل کنند لکه

رسیده و خند بیه اول سبب سو آب پز نماید دست برگیرند الکاه

با شویه مخمر و کنند رعفران و فلفل رند و در تخم مرغ آمیخته پز نماید

سبب سو قیبه کنند به با قدر زیاد سبب ان فلفل کنند لکه

رسیده و خند بیه اول سبب سو آب پز نماید دست برگیرند الکاه

کو که سبب زین

نخست کو که سو قیبه کنند به با قدر زیاد سبب ان فلفل کنند لکه

رسیده و خند بیه اول سبب سو آب پز نماید دست برگیرند الکاه

کو که سبب زین

سبب سو قیبه کنند به با قدر زیاد سبب ان فلفل کنند لکه

رسیده و خند بیه اول سبب سو آب پز نماید دست برگیرند الکاه

کو که سبب زین

سبب سو قیبه کنند به با قدر زیاد سبب ان فلفل کنند لکه

رسیده و خند بیه اول سبب سو آب پز نماید دست برگیرند الکاه

کو که سبب زین

سبب سو قیبه کنند به با قدر زیاد سبب ان فلفل کنند لکه

رسیده و خند بیه اول سبب سو آب پز نماید دست برگیرند الکاه

با شویه مخمر و کنند رعفران و فلفل رند و در تخم مرغ آمیخته پز نماید

سبب سو قیبه کنند به با قدر زیاد سبب ان فلفل کنند لکه

رسیده و خند بیه اول سبب سو آب پز نماید دست برگیرند الکاه

باید طبع نماید کامرین شتر که شیر و غیره زنده و کامرین سار
در ماله خیار

فرغ در طبع با در ماله با و گن بر ارد و بفرزد آنکه عوفی با و گن
خیار باشد سار اجزاء قرار طبعش در ماله گن است

در ماله که در خیار و در ماله کون بزه و در ماله
به و در ماله کب در اجزاء طبع مثل ماله با و گن است مگر
آنکه در ماله به احتیاج به کرکتن پوست نیست و در ماله به کب
بزر در روغن نیابت تاب داد

و در ماله بار

قیمه از اماند قیده در ماله با و گن ص ضرر نماید . الله و بارک
در است سوخت بر گیرند و بیدان آب جوشان ملین الکته بکند
جوش بخورد و در دانه و بچکانه بعد میان بار سو با کار و خانه
نماید و قیده که آشته سر بپزند از خود باز بریده و بعد بکافش
که آرد و مانند در ماله با و گن طبع نماید به طبع فرق و به
در ماله با لفر کو اهند خوشتر شود در ماله با و گن
با مخلوط به چ شیران نموده بر و شیر در ماله با و گن شتر و گن
به آشته

در ماله تخم مرغ

تخم مرغ سوخت آب به نموده پوست بر گیرند و سرش و
در در به بزه زرده از او جدا نموده قیده ص ضرر نماید و سوختن

بر ماله ۲۸

که آشته منقوش ماله با و گن طبع نماید مگر آنکه چ شتر و گن

سار در ماله منقوش ماله برک توت و اسفنج و اولیک
و سر سکه و برک لادن و غیره مانند در ماله برک مو طبع شود
در افس ۱۰ بورا نهد

بورانه اسفنج

اسفنج سوخت با ک نموده بپزند و در آب جوشانند بر ماله آورده
یک بخت زنده تا بپزد آبش گرفته شود . الله و در ماله روغن
باید به و قلع زده بر دانه و مات بر ماله قلع مکنه

بورانه سبک تیره

خرق با بورانه اسفنج در ماله دارد

بورانه با و گن

اول پوست با و گن سو بر گیرند و قلع مکنه بر نه و به ک
الکته بر ماله آورده بخت زنده و در روغن نماید و آنکه
آب بکشد به بپزند تا بر روغن نشیند با سر که با و گن
و قلع و ک سبک نماید
بورانه که

در طبع هیچ خرق با بورانه با و گن ندارد مگر آنکه بورانه
که سو با سر که باز بخورند با مات یک است

بورانه مار چوب و شمر و غرض و قلع

و در اندام سینه است بر اثر فرغ در طبع باورانه اسفنج و در
در طبع باورانه اسفنج و در طبع باورانه اسفنج و در
بر طبع باورانه اسفنج و در طبع باورانه اسفنج و در
بر طبع باورانه اسفنج و در طبع باورانه اسفنج و در
بر طبع باورانه اسفنج و در طبع باورانه اسفنج و در
بر طبع باورانه اسفنج و در طبع باورانه اسفنج و در
بر طبع باورانه اسفنج و در طبع باورانه اسفنج و در
بر طبع باورانه اسفنج و در طبع باورانه اسفنج و در
بر طبع باورانه اسفنج و در طبع باورانه اسفنج و در
بر طبع باورانه اسفنج و در طبع باورانه اسفنج و در

بورانه لویا

لویا را نازد سینه را سر و اول سر و نه غلاف از او بر
و در سینه با یک مانند رسته در جنبی غلاف است بر طبع او
و چهار باره اش را نازد یعنی بطور سینه در هر یک لویا در میان غلاف
فوق آن. الهه در آب جوشان طبع نماید. چنانکه طبع شد
بر طبع او رده بکند از نه سر و نه بعد رفت نه تا اثر گرفته که
و مانند سایر بورانه ها در میان روغن نماید و تخم مرغ بمیش
شکسته و بهم زنده تا تخم بکشد و مخلوط بر کف با سر است با
بالقن و یک دانه است سکنه.

بورانه کلم قمر

اول کلم قمر سوخته کشته گریه بر با کشته بعد از خد قهقهه

شسته در روغن چمن تانند الهه کوبیده بر نه و آب رنج
به بر نه چمن بکشد کشته تا و قنق و کفر سوخته کشته میان
ان بر نه و طبع نماید چمن بکشد تا ان حد که نرم گوید
از آنک بکند تا انکه در روغن باورانه بر نه با کشته تا طبع
چمن بر روغن کشته بر نه با کشته تا طبع
حوض طبع شود

بورانه قارچ و دهنک

قارچ یا دهنک سوخته با نه اده قهقهه کشته در باره و ان یک سر و
القهه الکوت بمیش بر نه و طبع نماید تا بر روغن نشسته.

بورانه جعفر

این جعفر سوخته و رقه رقه نماید با نه و ان سر و کشته
نه و آب بر روغن کشته سوخته کشته آب و سر و قنق بر نه
و یک دانه تا بر روغن نشسته.

بورانه زردک

زردک سوخته کشته در باره و ان تا نه کوبیده بر نه با قهقهه
و آب بمیش بر روغن طبع نماید. چمن بکشد با سر که بشود با نه و ان
بر نه چمن بر روغن کشته بر نه با کشته تا طبع

بورانه کلنج

بر کلنج سوخته کشته بمیان آب جوشان بر نه چمن و سر

نمود و برداشته یک لخت زنده و در بار داغ بتابد آب و گوید
برین بریزند و هیچ نماند چنانکه گفته شد که کهنه و در عقابان رده
بکوت نزد تا بروغن کشند .

بدرمان ککله در ککله مات بزبان
ککله سو پوت و در بر ککله یک بشوید بمیان آب ریخته بکوتانند
نمود و بر داغ آورده پس لخت زنده مات سو لخت یک لخت ککله
زنده ککله بر سو بمیان مات مگر در ریخته مخلوط نماید و چند مات
بکشد ازین بانه انگاه صلا نماید بر طبع است .

فشر
لوپا بر تارده سو سروده بر برین و در برین کشته گسترده جعفر و اسبغ
قیمه کشیده با لوپا بر سو در روغن بتابد آب و کوفته بریزد ریخته
بر برین چنانکه گوید و بریزد نیم کت شده جویم با کتان سو و تیل است
در بار داغ یک سراف کرده اند بمیان آن انگشته چنانکه روغن کشند


جیر بر بادگان
بادگان سو با پوت قیبه کشند و ککله باشند بعد از چند دقیقه بشوید و
در میان روغن بتابد ککله بر برین چنانکه کت شده بعد از چنان
بیاثر کشند که زنده تا نیم رخ مخلوط آن نمود چنانکه روغن کشند
جیر بر بادگان

چنانکه در داغ اسفنج و غیره ریخته شد چند عدد نیم رخ بمیان آن

کشند و این زنده تا نیم رخ و مخلوط آن نمود چنانکه بر بادگان

در این جور داغ
جیر بر بادگان
جیر بر بادگان

ادل اسفنج سو آب بر نیمه یک لخت زنده بعد لوپا بر سو
و بعد سو بر آب بر نیمه با اسفنج مخلوط کرده بمیان یک
انگشته انگشت بریزند و بچوبش تان اشک با لاله مکه کاس
کوفته بریزد و بر نیمه آن بریزند

کشد بادگان
کوت سو ادل قیبه کشیده و در بار داغ بتابد آب و لوب و لعل
و لعل تا رخ ریخته بر برین چنانکه عقابان زنده بروغن کشند
بردارند و حاضر یک و دارند . انگاه بادگان سو پوت بر ککله
کرد با بطول چهار حصه کشته در میان روغن بتابد آب ریخته بر برین
چنانکه کت شد ککله سو غلیظ است و قدر ششام صند و عقابان
مخلوطش نمایند و بمیان بادگان ریخته بریزند و کوشند تا بروغن کشند
چنانکه در و در کشیده قیبه مگر سو و حاضر و انگشته در سطح
ریخته بمحس اراده  کاس هر حوض ککله مات ککله
بر در بادگان بر برین ریخته بر برین چنانکه روغن کشند قیبه
ککله سو بر سطح آن ریخته محس اراده

کند که در دمانت کند

مانند لک با دکان و دمانت با دکان است نهایت

کند باشد

در آن ماستها

اشتر ساله در شورمانه

قد در سنج دلبه سو بین و یک با آب و یک با آب و یک

طعمیم طعمیم آنکه در دمنج یا اکوت یا کوت یا جوب اکوت

چون نیم بخت شد . اسفنج و کشیر سو نیم طارده کرده بین

ان ریزند و بکوشند تا بخت شود و با نازده یک روزه بردارند

اشتر آغوره

همین اشتر ساله سو با اجزا در سدر کوره چنانکه نوشته شد طبع نمایند

و اگر بخوانند قدر کوفته ریزند بر دمنج و در آن چوب طبع

شد قدر آغوره با آن رنده . و لا اسفنج حش بردارند

ولا اسفنج داغ بریزند

اشتر آب نایج و اشتر ابله و اشتر سرکه شیر و اشتر کجبین

منشتر آغوره است بدمنج فرق نهایت یک روزه است

با ابله و خمره رنده . اشتر ابله و اشتر سرکه شیر و اشتر کجبین

فانی زغال آغسته شد اشتر آغوره است

اشتر ساله

طریقه طبع اشتر ساله بزرگ مندر اشتر ساله است که در سدر است

با آن فرق دارد مندر اشتر ساله است حدیث است از اسفنج

و کشیر و جوفی و کندنا و تر خلیج و سدر رزوک لکتره

بر مندر سدر و افه با سدر و خمره باشد علاوه نماید و آنکه

سدر است بر سدر طبع کنند . چوب بخت و یک سو از راز

اجاق بردارند برین که اند . و بین با سدر در طرف

حاضر دارند با نازده یک روزه است چوب اشتر کوفته در

سدر سه بین از بزرگ است که روزه سو بین آن رنده

لا با سدر و دار امهر رنده با سدر بریده و نازده

خلال نایج یا فو نایج نازده در دمنج چوب اشتر ریزند بسیار

سدر و با سدر داغ بریزند و در نازده اشتر ساله سو با سدر

سدر بخورند . و یک با سدر لکتره بریزند به شکر اوقت اشتر

در عس فو باشد و لا هر دمنج به شکر چوب اشتر رنده

ان طعم دلبه باشد غاصه در بهار با تره با سدر و کشیر

و لک با کت بره شیرست بریزند و کله بره سو نیز آن اکوت

بسیار لکتره و سدر

در بهار بگویند. نخ سواد لیمو بخت نمند با برنج و با غله و زرد
و لوبیا زرد و بهار و زرد شیر است و با کاه است و چند روز باغ تازه
از وسط بریده باشند و از کاه کرده تازه و بهر کاه است بر روی
و از اشک است و کوشه نیم خورده که به یکدان انگشتند و یکبار
خام ترش بریزند و قدر از زرد جوید با زعفران و از کاه خوش بکشند
و نخل و یک و او و بهر یک وسط با زرد زنده انگه و یک باشد
مستعد و کفگیر بزرگ از یک بهم زنده چوب و زعفران و خوش بکشند
با زعفران و زنده و تا بهنگام یک بهر برده و بهر زعفران
زنده چوب یک بخت بر دارند و با بهر سر یک ترش

استر طبع
استر شو در گوشت و گندم طبع نهی . اول است
مقدار گوشت و گندم هر سه در یک سینه گندم شو بدست
آید . طریقه طبع آن در بعضی قرار است . گوشت و گندم
مانند گوشت با یکدیگر یعنی آب ریخته بخوش آید و بعد از آن
رسته تا بیک بخته شود و در آنجا طبع اگر استر گندم و آب جوان
بیاورد و نه چوب بیک بخت گوشت و هر دو در دو طرف سینه
یکدیگر آید . استخوان های سر را تا به پهن آید و گوشت و

[illegible]

بروشتر باشند و خوردن آنرا افسوس نهند و آنه . و اگر کوه
نخود داشته باشند جای کوه و سلا اول با گوشت طبع نمایند و بعد از آن
صافه دارند و هیچ معده طبع شده بمیانتر بریزند .

اشیاء

ادماج عبارت از خمیه مالیده شده است. توضیح آنکه اگر
گفته شود خمیه مالیده و با آب از آب ریخته با سفت تر باشد
انرا در روز قبال با دلت مالش دهند تا خمیه بر زرد قبال
گردد و بعد بزرگ با سبزه خمیه که کور کرده اند از قبال که در حمام
لکها دارند. پس آب در یکدلت که عدد سبزه با خمیه
عدد پانزده است گفته در دلت و سبزه را که در دلت داشته
با گفته ریخته یا کثرت یا قدر در دلت بمیان آن ریخته
نمایند. سبزهوات اسرار ادماج عبارت است از که با درین
در نزد و شود و بعضی اگر سبزهوات هر که ریخته اند یعنی در سبزه
اسر که در سبزه طبع نمایند که ظاهر در قیقه و خند کرده اند بر زرد
لکه سبزهوات تر باشد قیقه سبسته. همچنین اجزا هر که
بخت ادماج حاضر که سبزهوات آن بر زرد و خمیه سبزهوات
باز بخورند تا خمیه بر طبع آید و طبع سبزهوات در دلت
ببیند آن شکسته و متعین هم زنده تا بخت و مکرر آن شود

لَا تُفْعَلُ إِلَّا بِإِذْنِهِ

اِس، اِس

اول با سر به سو بماند آب ریخته بکوشند چنانکه بکشد
یعنی قطره شده چنانکه بکشد و بکشد و بکشد و بکشد
از آن دفعات آب سر به میان آن ریخته با کفگیر هم زانند و بکشد
آن از در جدا شده و در در آب با سبزه بکشد و بکشد و بکشد
آب جمع نموده بخوارند بکشد که تمام باشد مقصود شود بکشد
بکشد . پس از آن آب آنرا از صفا که زانند و با سبزه
بکشد و مقصود شود بکشد و بکشد . و بکشد و بکشد
باز زبانه سر و در دروغ بماند چنانکه بکشد بکشد
و خوب بکشد بماند آن بریزند با مقدار بکشد
بکشد و بکشد و آب ریخته چنانکه بکشد بکشد
بکشد که سر و بکشد بکشد و بکشد و بکشد
بردارند . با سر که دلار و بکشد و بکشد
که خواهند سالک بکشد و در از آن با سر و بکشد
در هند با سر جمع کنند و نام از اول بکشد . و بکشد
بطریق دیگر نیز چنانکه بکشد اول بکشد و بکشد
بماند و بکشد آن ریخته بکشد و بکشد و بکشد
نرم بکشد و بکشد که زانند با کفگیر هم زانند و بکشد

۳۶
صلح لسانه افته و يك هم مخلوط شو الكاه باز داغ برود ان رگه
بردارند

اشی عدس

اول کوفت و برنج و عدس سوخته با آب ریخته بکوشند تا طبع
شو الكاه باز داغ بپزند ان ریخته بگذارند چند جوش با ان بکزد
چون بکشد اشی رسیده بردارند

شده ترید

کوفت و برنج و عدس سوخته با آب ریخته بکوشند تا طبع
چون نیم بخت شد شویه قهقه کشید و سو بپزند بریزند و باز داغ
بریزند و عدس و قهقه بگذارند طبع شو چون بکشد رسیده بپزند باز
سفت شد بردارند و در جعب اشیا قفل و یک درهم است بپزند
مگر گوشت سحر را بردارند

اشی ترکی

اول باز فراوان سو در و غنیک بپزند برنج و عدس ریخته با آب
بپزند ریخته طبع نمایند و با انگیر هم زنند چون بکشد رسیده بردارند
با رب انار بر سر طعم شو

اشی رنقله جو

الکاه جو بریان بپزند و در داغ بر سر کوبند و بریزند
ان ترش باشد و لیمو سر دم بپزند و دماغان بپزند

۳۷
مانند اشیا و لیمو طبع شو نبات بی رطوبت رز دانه را بر سر
نیم بر کوبند و بپزند اشیا بریزند

اشی که و

کوفت و برنج و عدس سو با آب بپزند چون نیم بخت شد
کدو قطعه قطعه بپزند با باز داغ بریزند و طبع نمایند و عدس
بکشد اشیا رسیده و بخت بردارند و کاه و لیمو و کثیر خورند
کفک و افند ان نمایند

اشی بنور

اول کدو سو پاک شو بنور الکاه با آب بکوشند بکشد
بخت شو عدس آب از او برنج ریخته کدو مژور سو در ان بپزند
چون درخت خشک شد ان کاه آب بریزند تا قشر ان نرم
شو اوقت با اسباب دسترسد اسر نمایند تا بپزد بکشد
کدو در جعبه شو بعد تر بال نمایند تا انچه از کدو مژور بریزند
بریزند آرد شده باشد در جعبه با طبق به بال سر دهند به پرسی
ان نیز جعبه کفک و لیمو کدو نام از ان الکاه دارند و بپزند
اسم انرا بنور کوبند و به ترنگا بار می نمایند

اشی بنور سو اقم هست قسم اول کوفت و کدو و بنور

باب چو شسته چنانچه نم کشیده شد باز داغ بماند آن بر رفته و کثرت
چو شسته و با کفکله هم رفته و لایب املنه و بیکه بجز شو چنانچه کشیده
رسیده بردارند . قسم در این بهین طور طبع نمایند و بیهوده
در بر نه و کوفته بر نه و کفکله را قوی کنند و بر نهاده نمایند .

قسم هم بگذرد و کثرت و کفکله با آب و آب طبع نماید چنانچه
نم کشیده تره بر تر شسته و در دهان و بوی و بوی و بوی و بوی
با اسفنج و کشیده و بر نه زدگ و هو زدگ و کلم بر کف
خورد و کفکله بماند آن بر نه چنانچه همه الله بیکه کشیده
و کشیده است و بر نه تا کشیده بر نه و نهاده نشود . و کلام
بر زمین که اند چنانچه از جوشی افشا کشیده است و بر نه و نهاده
در هر دو صورت بر نه بماند . و با سیر داغ بر نه چنانچه

قسم چهارم در پنج شش است با اسفنج و طبع کشیده نهایت کار
برنج بگذرد و بر نه . در سایر اجزا از خرق با اسفنج و اسفنج و اسفنج
در اسفنج بگذرد و بر نه چنانچه

اسفنج رفته

اول رفته سو لطیفه و در زیر رفته و در زیر رفته . طریقه
رفته آرد و بیکه چنانچه و بیکه چنانچه و بیکه چنانچه

کشته لا خیمه لیج . از خیمه لیج کشته تر باشد . الله و الله
خیمه بر نه و از خیمه و بر نه آن الله و الله و الله و الله
و با کلام و با نه از رفته نازک بر نه و در دست حرکت دهند
تا خیمه و با نه قیون نازک الله و الله و الله و الله و الله
یا و بر نه تا خشک شود و در هیچ آنرا خشک کنند با زلفت
و دارد و خیمه و نازک تر کشیده . بجهت اسفنج رفته و بر نه
اما بجهت طویله بعد از خشک کردن تاب بماند .

کثرت و کفکله و بر نه و بر نه و در اسفنج و اسفنج و اسفنج
شده با آب بر بیکه آن بر کشیده طبع نمایند چنانچه بجهت با نه از ده
طبع و اند رفته و بر نه و چهار گوش بر نه و نهاده و نهاده
شود الله و بیکه و در دهان از اسفنج بر نه و نهاده و نهاده
چون اسفنج کشیده و نهاده و نهاده و نهاده و نهاده و نهاده
سیر داغ بر نه .

اسفنج رفته با سیر که شیره

کثرت و کفکله و بر نه و بر نه و در اسفنج و اسفنج و اسفنج
رفته و نهاده و نهاده و نهاده و نهاده و نهاده و نهاده
با آب بر بیکه آن بر کشیده طبع نمایند چنانچه بجهت با نه از ده
چنانچه چنانچه و نهاده و نهاده و نهاده و نهاده و نهاده و نهاده

و نفع داغ رگنه بردارند .

استر بادگان

اول کتو و لبه و لوبار قرمز و لوبار سفید و عدس و آب جوی
و در یک علفه الکوت با نهاده جوی حوات مدگو رنج گشت شد
الکوت سوا الکوت بیان ان برزند و کوفته بریزند و نرینه
ان کنند . الفه بادگان سوا جوی قطعه با کوفته بریزند
ان الکوت جوی بادگان گشت ان سلفه خشک سوا کوفته دراز
بیله الی برزند و مخلوط نمایند هر علفه الی دراز الفه گشت سوا
رگنه بکوشند جوی جوی جوی جوی جوی جوی جوی جوی جوی جوی
بردارند .

اشی قلفه

برنج و اشیر و کتو و لوبار سفید و لوبار قرمز و عدس و لبه سوا
مانده اش بادگان آب بر نهاده جوی جوی جوی جوی جوی جوی
علف مخلوطه ان بیان ان رگنه طبع نمایند و باز داغ رشته جوی
گشت سوا داغ یا نفع داغ بریزند و بردارند . و لوبار الفه و
کشی بریزند و در کله و افل ان کنند .

قره شله

اول کتو قرمز و لبه به کله ان با آب رگنه یک بریزند
لبه الی با لوبه حلقه الکوت یک کتو الکله باز سوا دراز

ش

تافته بیان ان برزند الکله برنج کتو و اش
باک شسته با رب انده مخلوط نموده سوا ماس و نهاده تا یک هم جوی
کتو از انر بیان اشیر کتو برزند کتو از انر بیان و در
خشک بریزند و بران نهاده حلقه و کله با نرینه و انش
کم کنند تا نرم نرم انده سوا کتو یک کتو و دم کنند .

شله زرد

اول برنج و یک شسته الکله و بار عوان با سینه به یک جوی
در سفل بر عوان رنده به سینه سکه با شرب در شربت مخلوطه
اما سینه ان به کم باشد بکوشند جوی برنج در شربت نرینه
الکله سینه سکه با شرب در باره و بر رنده جوی که شسته
بردارند و در بین کوفته بران با شسته و کله سوا و فح تافته
شلف طبع بران برزند . و یک من برنج در شرب
اشیر سکه لاس است .

اشی جو

حخت جو سوا سینه ۱ و در سلفه جوی سوا سینه
کوت کوفته قرمز بران برزند و با هم به کله ان لاله آب رگنه
بکوشند جوی یک به کتو شسته کتو سینه با نرینه ان رنده
و اندک اندک افزوده و با سلفه به رنده تا گشت سینه و جوی سوا
و کله برزند تا کتو حلقه و از جوی شسته سوا الکله سوا داغ

کوفته کباب

گوشت سوجا باز و یک کوبیده و رسته با سر سوزن بر کوزه برشته شود کوبیده مخلوط
ان تا به غلظت و یک روزه دست آب در آب با تخم مرغ چیده کوبیده با سر سوزن
نمذق بزرگ ساقه بین آب جوشان افکنده هیچ نم نمک نمک سرکه در آن
در باز و آج تا به اوقات آب از آن برود آن بریزند سرکه که نشه با غوره
در نیمه گوشت نه کاهن تخم مرغ بر می کشند کاهن غوره تا راه یا آوچه یا
رب انار میریزند هیچ نمک بر دارند

در اقسام گوشت ها

گوشت سینه

گوشت سوجا سیم ان خور و کرده با باز و غلظت کف و کوفته با سر سوزن و غلظت
و یک میان و بر سر یک آب بر دهن بریزند و بکشند تا به نیمه شود
الشرک سوجا آب گرم بوسه داده اند

قسم دیگر

گوشت سوجا سیم خور و غلظت با باز و میان و یک رخته یا فوزه نه هیچ
سیم ان آب نه با قاشق نیم زنده تا گوشت و باز با میان روغ غلظت
شو غلظت سوجا آب بر سر کف و کوفته هیچ نمک هیچ نمک غلظت
روده بر دارند

قسم دیگر

گوشت سوجا غلظت کف با سر سوزن و غلظت کف و کوفته
هم با کف میوزد اوقت بر دارند و کف میوزد

اسم دیگر گوشت

کاهن میان گوشت با دکان و کاهن غوره و با دکان و کاهن غوره
کاهن کف و کاهن غوره و کاهن غوره و کاهن غوره و کاهن غوره
اسفنج بر سر بریزند لا اهل طبع گوشت ها است هر در گوشت
ساده زنده شد

گوشت طبلور

مثل گوشت مرغ یا کف با کف تر با در آج و طبلور . اقل باز و آج
نمعه بریزند و کف سوجا میان ان افکنده است و به یک رفته
بجوشند غلظت روده بر دارند . در گوشت طبلور بر میان غلظت
در گوشت گوشت مثل با دکان و طبلور و غیره فو سیم غلظت
نمعه فرغ در دارد بریزند هیچ روغ غلظت ان در دارد اول با
باز سوجا در روغ تا به غلظت بریزند و کف سوجا آب و به میان
افکنده و بکشند تا کف شود

در اقسام قلیه ها

قلیه ساده

گوشت کوسفه یا گوشت مرغ یا سر بریزند با سوجا آب بر غلظت
کنند هیچ نمک نمک شده بعد سر و اسفنج خورده و کف خورده
کف با غلظت و یک میان ان رخته بکشند تا یک نیمه شود
افکنده بر دارند و صرف نمایند

قلعه ترش وار

در یکم جویش مانند قلعه ساده طبع نمایند چنانچه ترش رند خواه انوار
مانند شکر منقش آبجو خواه آب شام و عطره باشد با اندک آرد و برنج اندک
پخته اندک به بر سر مذکور مخلوط نمایند تا تمام آرد شود بعد بیک قند بریزند و چند قند
و جویش کنند

قلعه فخرن

چندین غده مد سه دوپار خرد و دوپار سفید و کچال و کوبه و برنج سوخته
بسیار و آب بسیار بریزند چنانچه پخته شود پنج غده و سوخته کنند
و یکدیگر جویش و در غده دارد چنانچه غش پخت رب انار و رب انار و آب
نخورد و در غده و در غده و در غده و در غده و در غده و در غده و در غده و در غده
که از سر کشت شاه فوت روزه چند جویش بخورد انکه به سر داغ باغیخالی
روزه بردارند و کاهن با قلعه سبزانه یا با قلعه سبزانه
ان که کیم بریزند و کاهن را در یک قند کشته و برنج چغندر قند کشته و کاهن را در
بریزند و با انکه را ترش شود قدر چنانچه شکر منقش قند و کاهن را

ترش

انکه اولت کشت سوخته یک کخته باشد بر کیم انکه قدر
در یکم جویش مد سه و کوبه و برنج و آب انکه کور ریزند و جویش کنند
چندین غده پخته شود و در کاهن جویش بر کیم و کاهن را در یک کخته
نصف داغ بعد از یک ربع ساعت از میان یک آب بر داغ آید و نصف روزه

مر

دین ان ریزند چنانچه با هم یک کخته ۲ قدر آرد و برنج سوخته
با آب بسیار آب شام و عطره پخت ترش بر کیم و بر کیم و بر کیم و بر کیم
قدر ترش بر کیم و در کاهن نصف داغ با آب بر داغ روزه بردارند
ساک

اول آب انکه کشت سوخته بر کیم و کاهن را در یک کخته پخته و کاهن را
در کخته طبع نمایند چنانچه پخته شود اسفنج و یک کخته پخته و کاهن را
نصف یک کشته و بر کیم و کاهن را در یک کخته پخته و کاهن را در یک کخته
چنانچه یک طبع شد آرد و برنج سوخته و آبجو و آب بسیار آب شام
مخلوط شود و در روزه چنانچه ترش بر کیم و بر کیم و بر کیم و بر کیم
روزه و کاهن کشته و کاهن کرم کیم و ان یک عدد و کیم و کیم و کیم و کیم
شود و کاهن کشته

در اقسام کاهن

کتاب سنج

کوت بره با کوه سفید با عطره سوخته با انکه قطعه قطعه شده و کاهن را در یک کخته
و در این هر قطعه کشت یک قطعه و نیمه با کاهن و در فراز انکه کیم
نماید یک و نصف با انکه لادم است انکه کشت است با انکه
بهر است و به کیم سوخته کاهن کیم و کیم و کیم و کیم و کیم و کیم و کیم و کیم

در اقسام کاهن کتاب سنج

کے رک

کتاب برگ
گوشت را است که سفت شود و رفته در قهقهه سبب مخصوص است
همین تر از سایر سببهاست گشته انچه کار و برشته و برگردانده
از درازا اثر کرده و در افسر کباب کنند

کے لئے لکھ

کتاب اوله
یک چهارک گوشت را با سه نیمه و نیمه نرم بگویند. پس از آن یکدانه پخته
آبمی کشند و با آب طریق بگویند و یکدانه و آب طریق نصفه میان گوشت بریزند
و یکدانه و سیخ بکشند و یکدانه و سیخ بر دلش برکشند.

کے معیار پر مبنی

که در مع یاس بر طبلور
مرغیایات نمده از هر جوان و شکم و جوبال بسج کشند و بخوازد
و قشر گیرند و حبسند در یک بش آب و طخ یار و طخ و ترش مثل بیهو
و غیره با قاشق بهمه طرف ان برانند و باز در رد اسس بخر فاده و بسج
عده و بکر زنانه تا یک کب - و شرح نمده .

کونہ ویکر

گفته دیگر
بر خواجگان شسته و شکم از آباده در روغن و قهقهات در اند
بر نایب و بد و زنه و بیج گشته و کاغذ یک روغن و در روغن
تخمه و در فراز افسر بگفته تا آب شود و بجز آب شده کاغذ
باز نموده چند دقیقه در روغن افسر بگفته تا سرفه شود.

شیرکین

گوشت در سوختن با سوز خود گوشت و آب جوشن با سوز
دیده اگشته تا سیم یک شو الف که گوشت را دیده و دیده سوز
میان آب سرد آرد و با لبه یک یک گوشت و در کهر گوشت سوز
سوز و با سوز آرد و گوشت بوداده و تخم مرغ و تخم مرغ و تخم
تخم مرغ مخلوط نموده چنان مالند تا سفید شو . سپس به سوز
دست یار رگه کرد و غایب و میان روغن مافیه انداخته سوز
چون یک روغن سوز شد بر کرده و در روغن سوز سوز
بردارند . و کاه را انداخته سوز نموده میان رب اند
انداخته و با سوز آرد و سوز بر روغن سوز آرد و از آن سوز
گوشت را بر کرده

شاہزادہ محمد

کوتان کو کوفه سوید بگویند و ران بر کوفه و لبه کوفه
 هنگام کوفتی در آن ریزند و گویند. چنانکه کوفه شده پنج مرغ
 بر آن شکفته و جده آن بای پنج مرغ زود در آن نه و در دست
 قرار گیرد و آنرا تره کنده سوید قیده کشیده و در مخلوط نماید
 و در غر آن و آنرا تلفظ کنند. سبسی با آن شش پیمان روغن

25/11

مستحقہ کی۔

کشمیر کی

ماہنامہ کتب

95

کے ساتھ

وینڈا

روز و رات

تا کون و باز نیک سرخ کشته آقا باران شود. چنانچه سرخ سرخ
 نان برشته سویمان بنفایا که آتش کون سو با کفک بفران
 کنند و مات سو باران زیا اجنه برودان کفک برودان
 و کاه سر زیا مات آتش در هر دو صورت بماند و در هر
 لذت سرخ. و کاه باشد در مات زعفران نرند و سر باشد
 در هنگام ریختن کرده و باز سر سر قهقه نرند و اهلان نمایند
 و بسته بخا بر خورند و کاه است. جمیع اقسام آن یک و یک

سرخ
 مایه تازه سو آتش دریده و پاک نماید آتش استخوان که سر
 از درون حکم برین آتش تا کون است مایه تازه سو سرخ
 آتش از او به جات معطر ملین و درین صفت و جوهر نرند
 آتش شده به نرند و بانه آتش بران آتش نه. سرخ سو فران
 آتش که آتش تر که مایه تازه که از درخت آتش یا غیره بانه آتش
 سرخ بریده در سرخ سو بانه بکنند بطوریکه تر که آتش نه
 آتش در فران کون سرخ واقع سو. و سر دوم مایه سو چند
 و در هم دوخته فران تر که مایه تازه که آتش نه و به سرخ
 بر آن یک سبب که تازه آتش بطوریکه مایه چهار آتش نه
 در که باشد. و در آن کون برودان سرخ نه. و یک سرخ
 دیگر سو برودان مایه سر سو که آتش نه سو که کون سرخ برودان

آتش. آتش بفران سرخ مایه سرخ چیده و سوخته و در سرخ
 سرخ دیگر در فران آتش است سر آتش از نرند و در سرخ
 و فوق آن سرخ آتش از نرند و در آتش بر مایه باشد و
 نه باشد تا مایه سو نرند و به مایه بر آن سو سرخ سرخ
 آتش از نرند سرخ فوق آن سو بر دانه و مایه سرخ مایه سرخ
 کون سرخ سرخ شده باشد و سر آتش مایه تازه که سرخ
 سرخ آتش نه و در سرخ سو فران سو برودان که آتش نه
 مذکور از طرف بقیه از تحت و فوق آتش مایه سو نرند و
 سرخ سرخ سو فران سو بر دانه و مایه سرخ سرخ
 سرخ سرخ سو فران سو بر دانه و در سرخ تر که آتش نه سرخ
 سرخ سرخ مایه سو بر دانه و بانه سرخ سرخ سرخ آتش نه
 در آن کون آتش نه برودان سرخ آتش سو فران سو برودان
 که آتش از طرف بقیه آتش نه کون آتش از نرند و سرخ سرخ
 چهار سرخ بار مایه سرخ و در سرخ مایه تازه که سرخ سرخ
 و آن کون آتش نه برودان سرخ سرخ و بانه سرخ سرخ سرخ
 طبع آن بفران کون سرخ نه مایه سرخ سرخ سرخ سرخ
 و سرخ سرخ. بسیار آتش نه و از جمیع سرخ سرخ سرخ

عوارض شمع

نورده شمع سرخ از افر شیره سرخه اوده و عصاره روده
برنده تا دولت باد شود. سپس روغن سرخ و افر سرخه آرد و کدوم
بیا آن سرخ کند. الکه ه تخم مرغ و شیره سرخه بیا آن رنجته و متولد
بهر شده و انشیر برده شود. بعد از کدوم کدوم با دیکه سرخه که آرد
و نقد و بهر شده تا بسته شود و قو سو جمع بیا بر. چادر بهر شده که انشیر
تا شرف کدوم شود.

عوارض روده

نورده روده از رنده برده سرخ کند و بکوشند جمع بکند شده از آب سرخ
آوده آب انرا بکشد. الکه آرد و کدوم سرخ و روغن سرخ
آوده و عصاره و بهر و افر شیره سرخه با روده که سرخ بکشد
روغن و آرد سرخ شده و رنجته بهر شده تا سرخ شود الکه بهر دارد.

عوارض بابت

نورده شیره سرخه بابت روده سرخ شده و افران کدوم
آرد شیره سرخه بکوشند و قو در شیره سرخه بابت روده و افر شیره سرخه
چانه که بابت میرنده بکشد انرا تا قو سرخ بکشد و جمع بابت بسته شد بکشد.

نورده شیره سرخه بکشد تا انشیر بکشد و بابت سرخ شود. قو سرخ کدوم
بکشد بابت سرخ بر رنده و شیره سرخه با کدوم کدوم بکشد آرد
تا عصاره شود. الکه بکشد بابت سرخ بر رنده و عصاره سرخه بکشد
شسته معطر شود و طهال کدوم انرا بکشد بکشد بابت سرخ بر رنده. سپس روغن
و افر سرخه آرد سرخ شود در شیره سرخه سرخه. جمع سرخ شده از رنده
انشیر برده شد برده سرخ کدوم کدوم آرد و بابت سرخه و افر سرخه
و عصاره کدوم بکشد بکشد بکشد بکشد بکشد بکشد بکشد بکشد
شسته. هر باره برده سرخ کدوم کدوم آرد و دوم بابت تا درم
بهر آرد و برده آرد.

عوارض بکشد

نورده آب سرخ بکشد آرد. الکه بکشد بکشد بکشد بکشد بکشد
و بکوشند تا بکشد شود. سپس بکشد آب سرخ و عصاره سرخه و عصاره
آب انرا عصاره بکشد تا عصاره سرخ بکشد. الکه بهر عصاره
کدوم روده طبع بکشد.

عوارض شیره

آرد آل آرد سرخ سرخ در شیره سرخه بکشد. الکه شیره سرخه
با قو سرخ بکشد بر رنده و شیره سرخه سرخه بکشد و بهر سرخ بکشد.

و بیک آرد برنج هر صبح نیمه قهوه بریزند و شکر منسوب برهوا
 بهر نه تا با وقت غایب تا زرد شود و یک در درین هم زن
 مخلوط شود بیک لکیر از آرد ته دیگر زنند، پنج نیمه ته کبره
 و سه ان صبح نیمه لکیر از آرد ته دیگر زنند و شکر را
 مده نیمه نیمه

علاج بستر

بخت بستر سه اسه بود و چند الکا و مقطر غایب و دلت از آرد
 و اسه و سحر غایب و ابد از دلت ان با غایب و بعد یک غایب
 تا نرم شود و با آرد برنج مخلوط غایب و با هم در سبک و خنک
 سبک علاج صبح کنند، الکا و نیمه لکیر یا مقطر و سبک آ
 سه نیمه نیمه و در صبح و زعفران رده و بیک از دسبح
 بریزند و بهر نه تا حل آید

طریق راضی الطاهر البیاض

بهر برنج

اول برنج آرد سه باک نیمه نیمه و یک نیمه نیمه

برنج از برنج، الکا و یک نیمه نیمه و نصف غایب نصف
 ان سو لکاه دارند و برنج سو بیک نصف و یک با نیمه نیمه
 بریزند و بکوشند تا بکشد الکا و با نیمه سو لکاه داشته
 بکوشد بیک ان بریزند و بکوشند تا آب الکا لکیر شود
 فریت

فریغ
اول بستره در آب داخل نمایند و بانه از آن آرد برین با انداختن
بیمان آن بریزند و یک مخلوط نمایند تا کمره نهشته باشد .
و جاق که از آن با مقصود هم زنند تا به کمره و جفت و آب کشیده
بانه در سینه خالص آن اضافه نمایند و بچون نه تا بپزد آید .

بخ در هفت

از و برین بخ در هفت با انداختن آرد و فریغ درشته باشد .
اول اندک آب بستر مخلوط نمایند .
آن بریزند سپس آرد برین سوخته یک بهر نه تا کمره نهشته
باشد و وقت برود را بشرد که آرد و بچون نه و مقصود بهر نه تا کمره
سوف الله در سینه خالص بریزند و با بچون نه و جفت و آب کشیده
مجموعه کنند و بستره داشته مانند نود و نه بخ در هفت
بخنه سوخته و از و یک با بستره و آب بچون نه و دیگر بخنه
با بستره و جفت معلوم است بخنه و جفت ۵۰

ساقن ماک

سیر سو اول بچون نه و لکاه بکده آرد در سینه و جفت
و نیم گرم باشد الله در سینه ماک سو یکت زده و بچون نه

۱۰۰

من دانش صریح

عاشقان و غیر عاشقان این اندازند و خنده و ریزش اشک از آن باشد بعد از آن
صفا آن در سینه باشد بشیر زنده و غیر شمشیر

سید

سیرت و کجاست نه انچه بیان کرده با لایقین برتر نه کهنه سهر دشت و در
کجه بنده ان کجه سوا از در نه بر دار نه با قند و شیره ستر بسیارند ان
خامه

فایده
سر نیز بخوبی دیده است و سر نیز بعد از و شنیدن چند ساعت از ام
باشد در روزان مثل سر نیز چه بسته شود آن چه سو فایده گویند

3

۱۰۰
 ۱۰۱
 ۱۰۲
 ۱۰۳
 ۱۰۴
 ۱۰۵
 ۱۰۶
 ۱۰۷
 ۱۰۸
 ۱۰۹
 ۱۱۰
 ۱۱۱
 ۱۱۲
 ۱۱۳
 ۱۱۴
 ۱۱۵
 ۱۱۶
 ۱۱۷
 ۱۱۸
 ۱۱۹
 ۱۲۰
 ۱۲۱
 ۱۲۲
 ۱۲۳
 ۱۲۴
 ۱۲۵
 ۱۲۶
 ۱۲۷
 ۱۲۸
 ۱۲۹
 ۱۳۰
 ۱۳۱
 ۱۳۲
 ۱۳۳
 ۱۳۴
 ۱۳۵
 ۱۳۶
 ۱۳۷
 ۱۳۸
 ۱۳۹
 ۱۴۰
 ۱۴۱
 ۱۴۲
 ۱۴۳
 ۱۴۴
 ۱۴۵
 ۱۴۶
 ۱۴۷
 ۱۴۸
 ۱۴۹
 ۱۵۰
 ۱۵۱
 ۱۵۲
 ۱۵۳
 ۱۵۴
 ۱۵۵
 ۱۵۶
 ۱۵۷
 ۱۵۸
 ۱۵۹
 ۱۶۰
 ۱۶۱
 ۱۶۲
 ۱۶۳
 ۱۶۴
 ۱۶۵
 ۱۶۶
 ۱۶۷
 ۱۶۸
 ۱۶۹
 ۱۷۰
 ۱۷۱
 ۱۷۲
 ۱۷۳
 ۱۷۴
 ۱۷۵
 ۱۷۶
 ۱۷۷
 ۱۷۸
 ۱۷۹
 ۱۸۰
 ۱۸۱
 ۱۸۲
 ۱۸۳
 ۱۸۴
 ۱۸۵
 ۱۸۶
 ۱۸۷
 ۱۸۸
 ۱۸۹
 ۱۹۰
 ۱۹۱
 ۱۹۲
 ۱۹۳
 ۱۹۴
 ۱۹۵
 ۱۹۶
 ۱۹۷
 ۱۹۸
 ۱۹۹
 ۲۰۰

تاریخ

آب گند یا سرسود چکیده و سرکه و جودان بکوشند و بنوشانند
گند ترش مزه و بسیار دانه کرم و لاریج را دفع است.

اولت سته سو غیر مخفف و البر و له که ریاضت گفته تا با آن آرد
سخت برسد. الکافه سو سترت مخفف میانش بر برن و بر و بر
هم که آرد و ایستاده است هم زنده و طاعت آرد بخوش آید اوست
و در غنیمت فایده گفت بیدار آن ریخته بهر آنکه بقدر که اهل آن
در ریخته بهر سر و در فایده است بهر سر آید. الکافه و غنیمت
از آنکه در بیدار مجله ریخته با در و نه پیش نماند و هر چه در
بر و نه که بخوانند مغز آرد باشد عدل داد و بسته و هر چه

میرزا حسن

مر با کله

المعروف بالملك المظفر الملك الناصر الملك الناصر الملك الناصر

236024

10

چهارم از آنکه اگر آب از آب آبی که در صحن آورده بپایان آب شستن
بریزند و تا یک روز و یک شب سه چهار بار آب آنرا عوض نمایند
بسیار بر صحت آورده باشد و اگر در کلاب بگوشت نه بعد شسته غلط
باشد که آب بپوشد و بپوشد تا بپزد

برای خیار
با برادر که در وقت دارد از آنرا اول در آب آبی که در آنجا باشد
آب شستن انداخته الکاه مثل بر سر آبی بریزند

برای تراب
تراب و اول بپوشد بر کینه یا سنگ بر کله و به پیشانی است بر سر
الکاه بگوشت نه و آب آنرا عوض نموده باز بگوشت نه و باز عوض نموده
تا در جراحت گرفته شود الکاه بر صحن آورده بپایان آب آبی که بپوشد
بعد آب شستن انداخته شستن بر کله و او را بپوشد در بر سر
و نه شده باشد و در کلاب بپوشد شسته غلط بپوشد بپوشد

برای زخم یا زخم یا زخم
در قسم است اول آنکه بپوشد در صحن یا بهوس بپوشد الکاه
بگوشت نه و در سه بار آب آنرا تازه نموده باز بگوشت نه تا غرض آن برین
است بسیار شربت و معده در کلاب بگوشت نه الکاه شسته غلط بپوشد
قسم دوم که در زخم یا زخم یا زخم در سه بار آب بگوشت نه تا غرض آن برین

الکاه بپوشد در کلاب و شسته غلط بپوشد

برای بستر
بپوشد در بستر و در سه بار آب بگوشت نه تا غرض آن برین است
و نه شده باشد و در کلاب بپوشد شسته غلط بپوشد

برای بستر
اول به بستر و در سه بار آب بگوشت نه تا غرض آن برین است
و نه شده باشد و در کلاب بپوشد شسته غلط بپوشد

برای بستر
اول به بستر و در سه بار آب بگوشت نه تا غرض آن برین است
و نه شده باشد و در کلاب بپوشد شسته غلط بپوشد

برای بستر
اول به بستر و در سه بار آب بگوشت نه تا غرض آن برین است
و نه شده باشد و در کلاب بپوشد شسته غلط بپوشد

در آفتاب ترنگی است

در آفتاب ترنگی است که در سر که پرهش دهند
نمید که سر که سوخته و در دست نماند
سر که سوخته از آفتاب و کشتن

بیمو

اول به ترش و قطعه قطعه نموده در آب صاف بکوشند تا به کف
آفتاب صاف آنرا علیحده بردارند به پنج معنی در باره به سوخته
آب بر صاف آنرا به پنج آب که بکوشند و در آب صاف آنرا بکوشند
سپس آب بر لور سوخته آن بکوشند تا بقوام آید و وقت
میان در آب بریزند تا سرد شود و صاف سرد شده باشد و بکوشند

سربت به

به ترش یا شیرین سوخته اول به رنده کنند آفتاب فشرده
آب آنرا بکشد و بکشد آنرا بکشد و بکشد تا بکشد و بکشد
صاف آنرا بکشد و بکشد آنرا بکشد و بکشد تا بکشد و بکشد
فشرده بکشد آن بکشد تا بقوام آید

سربت ریواس

نکته است ریواس سوخته با کوبیده و فشرده ریواس سوخته کوبیده
آب آنرا بکشد و بکشد آنرا بکشد و بکشد تا بکشد و بکشد
آفتاب بکشد آب صاف آن فشرده بقوام آید

سربت نارنج

آب نارنج سوخته کرفته فشرده بکشد آن فشرده بقوام آید
تا بقوام آید لا سربت نارنج سوخته بقوام آید و بکشد
در آب سربت فشرده تا بکشد

سربت قوره سربت لیمو

آب قوره یا آب لیمو ترش سوخته کرفته یا لیمو سوخته فشرده
بکوشند تا بقوام آید

سربت الوند

الوند سوخته فشرده آب آنرا از صاف بکشد و بکشد
صاف بکشد و بکشد آنرا بکشد و بکشد تا بکشد و بکشد
بکوشند و بکشد آنرا بکشد و بکشد تا بکشد و بکشد
تا بکشد و بکشد آنرا بکشد و بکشد تا بقوام آید

اول البوارا فترده ابانرا از صفت بگذرانند سپس
تفاله ان آب رخته بادمك ۲ لاله الكاه انرا بنزد صفت
منه بآب اول البوارا صفت كوه صفت با شیره روده جلدان
بجوش نذا تا بتمام اید و بخت شو .

رب انار
 آیه انار ~~بسم الله الرحمن الرحيم~~ ترش یا شیرین سو کر فیه انار که چشیده
 و جه ان کجوش نه تا بقوام آیه
 ریشه توت
 آیه شاه توت سو کر فیه شکر رب انار و عریض چشیده رده بقوام
 خوش البانو

استه دار البوارا بهر حال از نه الفه بهمان افعه ان درک
است برینند و چنانچه زده جذان بچونند تا بقوام
در اقسام ترشتر است

همچنین جمیع اقسام ترشها سوخته که چو در آتش اهدا به اول
دانش و سر که سوخته چو ناله

سرکه که از انور کشته و خواص و ثبوت آن را از انور
انور بوی خوش است و لذت رفته قالیه است و انور بهر یک از انور
آب ریخته و قه در یک ریخته و اندک سرکه بر مخلوط نمایند و به
خمس و شش بگیرند و یکماه یا بهل روزها حالت در افتاب بگذرانند
تا بچشمه الوقت رسیده است و هر چه گفت که انور است نه نشی
و آب ال با لده صاف کرد و جمع چنان شد اول آب صاف آنرا
بردارند بعد درو آنرا با قالیه انور ته نشین کرده از صاف
بگذرانند و بگذرانند باز ته نشین و صاف شود جمع صاف شده
آنرا بگیرند و در دشتا بهر صفت و برانند

کشتن و بخت بخورند تا کرده باشند باشد الهی و بخت هم در
دست مقدران آب بایر و بخت سپس سر هم و بخت بکند و بایر
روز در انساب بکند از بخت و بخت رسد و نه بخت باشد از
بر بکند و در دست و بخت و بخت بکند و بخت بکند و بخت
خدا و توت نیز بکند کشتن است فرقه از اینهاست عوض کشتن و بخت
توت بر بخت و بخت بکند و بخت بکند و بخت بکند و بخت

نیز در این روش و کالک را خود سوخته باقی بماند که آنرا از دست
دارند و همگام استقامت از این سوخته برین آورده و در این

که در این روش و کالک را خود سوخته باقی بماند که آنرا از دست
دارند و همگام استقامت از این سوخته برین آورده و در این

که در این روش و کالک را خود سوخته باقی بماند که آنرا از دست
دارند و همگام استقامت از این سوخته برین آورده و در این

که در این روش و کالک را خود سوخته باقی بماند که آنرا از دست
دارند و همگام استقامت از این سوخته برین آورده و در این

که در این روش و کالک را خود سوخته باقی بماند که آنرا از دست
دارند و همگام استقامت از این سوخته برین آورده و در این

که در این روش و کالک را خود سوخته باقی بماند که آنرا از دست
دارند و همگام استقامت از این سوخته برین آورده و در این

که در این روش و کالک را خود سوخته باقی بماند که آنرا از دست
دارند و همگام استقامت از این سوخته برین آورده و در این

که در این روش و کالک را خود سوخته باقی بماند که آنرا از دست
دارند و همگام استقامت از این سوخته برین آورده و در این

که در این روش و کالک را خود سوخته باقی بماند که آنرا از دست
دارند و همگام استقامت از این سوخته برین آورده و در این

چم کرکس	چم حقور	سه دانه	در سه روز	در سه روز	در سه روز
۱۳ سفال	۱۲ سفال	۱۲ سفال	۱۲ سفال	۱۲ سفال	۱۲ سفال
زرد حوز	دار صند	حودل دیر	حوز دوا	رغفران	۱۲ سفال
۱۲ سفال	۱۳ سفال	۱۵ سفال	۱۵ سفال	۳ سفال	۱۲ سفال
شعیر	معروفان	مرهمند	قند	۱۵ سفال	۱۲ سفال
۱۳ سفال	۱۲ سفال	۱۵ سفال	۱۵ سفال	۱۵ سفال	۱۲ سفال
فصاع	کدر	چم زرد	سیر	سیر	سیر
۱۳ سفال	۱۲ سفال	۱۵ سفال	۱۵ سفال	۱۵ سفال	۱۲ سفال

چنانکه در فوق شرح داده شد بجز عنبه بود با سبب یا با کما
 نیز گفته اند که در ایران هیچ عنبه نیست اینچنین دل از عنبه
 بشود ترش ترش و خوشه است .

ترش ترش

با بر و فلفل فریاد باشد تحت چگونگی تا نماند شو الکاه بر
 چه سبب که انداخته آب آن چکیده گردد سپس با قدری
 میان سه که بریزند . و گاه بر سه خام و زرد و نارنگ
 سه که بریزند اینهم به نفع .

سیر و گاه با سبب آن ترش که انداخته و گاه بر سه
 سیر و گاه با سبب آن ترش که انداخته و گاه بر سه

در هر صورت سیر خام سه با یک و قدری شیره میان سه که بریزند
 و محوط دارند و هر قدر که بهتر میوه شده در یک سال اول رسد
 و عمل آن است .

ترش ترش

تحت چوت نازک انداخته و سه روز در میان آب
 بخواهاند . سپس سه روز دیگر در میان آب شیره میوه انداخته
 و با چوب بر بوم در سه بار آب آنرا عوض نمایند . الکاه شکر
 بگذارند آب آن تا آب آن بر صبه شود . سپس با قدری
 میان سه که بریزند .

سیر سیر

مثل ترش ترش

ترش ترش

سه را سوختن سه با یک نفع به چند رسد اصبع معاف
 نفع با قدری میان سه که بریزند .

ترش ترش

هر گاه سه اول بپوشند بعد آب آنرا بچکانند و الکاه با قدری

در هر صورت

لا در شده بابت از اول هاک کف سفیده حاصل نمی شود
زوده برشته

در ساختن شک

استاد شغال و مرغ سو اول داغ نمایند و چهل شغال از دانه
و یک از آن که چشم یک بجه باشند در یک کوزه بپزند و در یک کوزه
بر کوزه بپزند که یک سبب شود و بر می دارند و الک می کنند
سکه صاف شده و در یک کوزه در آن نشانه دارند تا خوشند
و بقوام آید و آنوقت بقوام آمده باشد و مرغ دوم لعل شود
چوب نموده برشته و دم لعل سو قوت نمایند تا سکه سرد شود
چوب سرد شده که سکه خورد و کت بقوام آمده است و الله باز
بچوب تنه دارند و آنرا نمایند تا دانه سکه دم لعل مقام برده
خورد شود و آنوقت مجموعه را چوب نموده و سکه قوام آمده
بیمال مجموعه برشته و بپزند که سکه سرد شود و دست سو را
نمودارند بعد از آن از هم بکشند و سفید شود و پس از آن
در مرغ سو و بوداده بپزند برشته بیمال سکه و از آن معلقه
نمایند که یک کوزه در مرغ سو در دست مخلوط و خورد سکه برود و آن
علقه سو از دانه مجموعه برداشته و نقره صاف کرد و سو از دانه

بکشند و در یک کوزه بپزند و آنرا بکشند تا شک مانند برشته بارک
از هم بکشند و بریزد چوب نموده و دانه بپزند و در یک کوزه بپزند
و همین طریق عمل نمایند تا تمام سکه شک شده بریزد و در طبقه
علقه نموده و از این قوام است و در سبب در مرغ سو مجموعه
شسته با چوب دست سکه سو از وسط گرفته بکشند و دانه بپزند
علقه نمایند چوب علقه بریزد که در لاله نموده شک کنند و باز بپزند
و باز شک نمایند تا آرد و در مرغ سو بریزد نام خورد و در مرغ سو

در ساختن کوزه سفید

کشت با هم مقفه و سفید که سو با هافه در کوزه بپزند و در دانه
الک می کنند سکه صاف که سو در دیک که بر دانه نشانه دارند
تا بقوام آید و در مرغ سو سفید گرفته در یک کوزه بپزند
چون آن برشته و کف لاله و کف آن سفید شود و سکه در
ببقوام آید و چوب آنست زرد در زیر آنست سفید شود
چوب چنان شده بر زمین بپزند تا چوب آن فرو نشاند
کف سفید مرغ سو بیمال آن رخته بهر تخته تا خف شود و
و اگر در کوزه سو در یک مجموعه این نمایند و سکه قوام
بر در آن بریزند چوب خف بسته شده و کوزه بریزند

سحق لوز خورد

سے وطن کر

15

س میں اس بات

بادام سوخته که از آن نمک که از آن نمک که
 و در یک که از آن بقوام آید که قوام آید که از آن
 و در یک که از آن بقوام آید که قوام آید که از آن
 سوخته که از آن بقوام آید که قوام آید که از آن
 سوخته که از آن بقوام آید که قوام آید که از آن
 سوخته که از آن بقوام آید که قوام آید که از آن

سکه نرسم شود در حکام که از آن با وام ملک آن سکه خور شود
سپس با مقاضی بماند و سکه مقاضی نماند و با وام مقاضی
بماند آن که از آن به چینه

ساعتی قرصی ایستاد
شبه سکه صاف شده سو در یک گوشه تا بقوام آید و در
آن است در چرخ انکشت زنده بماند و در انگاه بر پیشانی
واجب شد از انکه زنده تا بر سکه و مانند حاکم شده کرد
از وقت قدس ایستاد زنده تا از انکه باشد البغوره و آب نمک
برای صفت شود. چرخ ترش زده مخلوط کرده و در باره بر او نشانی
دهیم که از آن و از آن تا در دست ایستاد ترش و دیگر نمک و آب
تا آنکه از آن در باره بکشد انگاه مجروح شود و با قاشق از
آن برداشته در باره که بخواند بود و جمعه بر زنده شود
بصورت قرصی در آید. تا بعضی چرخ ترش زده و زنده ترش
سفید و تخم مرغ زنده و در باره بقوام آید و حکام تمام
از وقت است در چرخ بر زبان بر زنده بر زبان بکشد و با اول
سفید که در پیش آید باشد

ساعتی نقش ایستاد

نقش با وام سو مقشر و عدل نماند و بکند از آن صفت شود انگاه
بماند با تیر بر یک بر چینه در برابر انکه از آن تا در
و سکه صاف شده سو در یک مجله بقوام آید و دیگر که چرخ
زنده چهار رخ بود از وقت بر زمین بماند. و بکشد در باره
که سر نشسته با تیر با وام سو در دست گیرد. و بکشد در باره
با مدخله سکه سو بر در آن بر زده. و بکشد در باره
در انکه ام و مانند تا ایستاد با وام در میان سکه ترش. انگاه
قدس بر آید بسیار نرم بر در آن به باشد و بکشد زنده که
با انکه صفت شود. و لیس چرخ سو از چهار بار بر ترش نشسته. یعنی
به آن طرز در نشسته شد بکشد با زنده سکه تمام آمد بر در آن
بر زده و دیگر بر زنده چرخ یک بر زده سکه بر در با وام بسته شد
از در نرم به باشد و از آن تا صفت شود با زنده سکه
تا ترش و با زنده به باشد و از آن تا بکشد تا چهار مرتبه
چهارم در صفت شد بر در آن

ساعتی نقش ایستاد

فرق با نقش با وام که از آن بر زبان قرار یافت

سوان بر سر صحن

آرد در دهن سو بکند و بکشد و بسته سو کرده در شکم آرد و دهن
بریزند و سکه صاف که سو بخواهم آرد بر سره خوام شکم . الکاه
فرانز آتش بر دارند . و هم سکه سکه آرد و دهن سو با بسته آرد
در دهن سو داخل و غوطه آن نماید تا سکه سکه بر سره بکشد . و باید
چون آتش که آرد تا با آرد در دهن سو هر سه جوش برزند و وقت
برداشت در مجموعه هر برزانه خواسته باشند پس نماید . که آرد
سوان از آرد دهنه باشد بهتر و خوشتر تر که

سوان نبات

یک کاس مس و یک کاس سکه صاف که سو با شکم متعالی
با هم به یک برکت باشد آتش که آرد و سکه سکه برزند تا بخواهم آرد
که یک در زیر آتش صحن تا لخته قند شود . سپس با دام بپزد
و سکه کوبیده بیک آن بریزند و سکه بسته سو بعد بر در آن بریزند

ساقین با قنار

نحت با دام سو مقطر نموده که آرد به شکم الکاه در سر کوبیده و هم
سکه با دام قند داخل نموده با هم بکوبند الکاه در الک شکم
درشت که آرد در زیاده نرم باشد . سپس آرد و کف سو با الک

در دهن صحن نماید و زیاده آرد با زبانه و مجموعه سو در دهن نماید
لواشه صحن بر سر سو بر سر مجموعه پس گفته با دام و قند کوبیده سو در
لواشه که بریزند و با دست لفت رند تا یک هم بر آید و سکه
بکشد با دام و قند با بریزند و مجموعه بر دستن آن در خواص صحن
باشد . که در در وسط آن یک لواشه صحن بریزند که آرد و بعضی که آرد
الکاه یک لواشه با که صحن بریزند و در آن کشته . و نماید با الک
بریزند . و یک مجموعه دیگر بریزند آن که آرد . الکاه نماید با
دم که آرد بعضی مجموعه سو بر سر سو با در آتش که آرد و در
آن هم آتش بریزند . چنان در دم که آرد به صحن با شکم
الکاه مجموعه رویت سو بر دارند و در دهن سو داخل که بریزند
بریزند تا تمام در در آن سو فرو گیرد . سپس با زنده سو سکه صاف
که سو بخواهم آرد به یک با شکم هر سه با دام که آرد
بیک آن بریزند . صحن سکه بخواهم آرد بر زمین که آرد . الکاه
هر باره مجموعه با قنار بر در آتش که آرد به یک که صحن با شکم
و بکشد کوبیده سو در دهن سو در دست مزاج آن کرده . و از
فرانز آتش بر دارند و بر زمین که آرد و یک کاس سو با الک سو
نمونه و یک کف از آن سو بخواهم آرد بریزند آن بر چند و با سکه سو

بر میزد و دست سوزان بکمر فاخته تا مانند رولیا شده شود
و بکمر آن را در میان دو رخ سوز و قرمز شود و سپس بر دست میزد

ساعتی قریب فخر و جلال و دارین و دهر
سکون و سکوت در درویشی که از دنیا بقوام آید که
در دست فتنه خود الفافه برین که آتش با عجز و
برشته در بر شو سپهر از فخر و عزیز هر یک سو در خوانند
بیشتر در خانه مخلوط مانده و پشت چوبه سو در غنچه
سکون در درون این گنجه تا حد خود .

سفتی سکر شیر

یک چارک سکر بقوام آرد برشته قوام لیسک و مجموعه سو
چوب منو در میان مجموعه بطریق لیسک بکنند تا سفید شود
الکاه متعاض منو در میان آرد بخواند و نزدیک انتر
که آرد تا فک شود سپس از غزال آرد سر سوخته بکنند
بردارند .

سفتی شیر مرغ

آرد دروغ سفتی بکنند و بگذارند تا فک شود و بکنند
صاف شده سو بقوام آرد که قوام لوز سفید و لطیف
لوز سفید برشته و بگذارند تا فک شود . از فک آرد
در دروغ سو یک بالند تا نرم گردد . سپس با هم مزوج
نمایند و بمیان مجموعه دارند زنده به باشند نقد
تمام مجموعه سو بکند . سکر و آرد در دروغ مزوج شده سو
در رولان این نموده و مانند لوز به برند .

سفتی شانه بیه

سکر صاف شده سو بیک که در دست فک شود بقوام آرد
در بین بیک آرد و بیک هم رسته تا ریز شود . الک
زغفران سیه به پیش بر برشته تا نازک گردد سپس
یک چارک آرد تخم بوداده سو با پنج سیر بادام کوبیده
بمیان آن بریزند و بهم رسته تا یک مخلوط شود و سیه سو
خورد کرده بر رولان به باشند و در مجموعه به کنند
و سینه به به برند .

سفتی سکر باره

بطریق شیر مرغ باید سفتی شود فرقی دارد لیس
ضخم تر به این نماید و سکر و لیس بر رولان به باشند .

سفتی بود

ادل سفید تخم مرغ اخلاص آن برشته و کف شود الک

قد سوید بکینه در زبانه زهر شو و بیدار کف بکینه
نخ بر بزند و جعدان بر آید و باز کف شو و فاش
بر داشته بود و کاغذ بکند از نه تا صد کوهو .

س ملى الب لوقه

بطریق پرتاب رنه الف و الب و س و م و ن و
زده بردارند و بگذارند تا خف شود

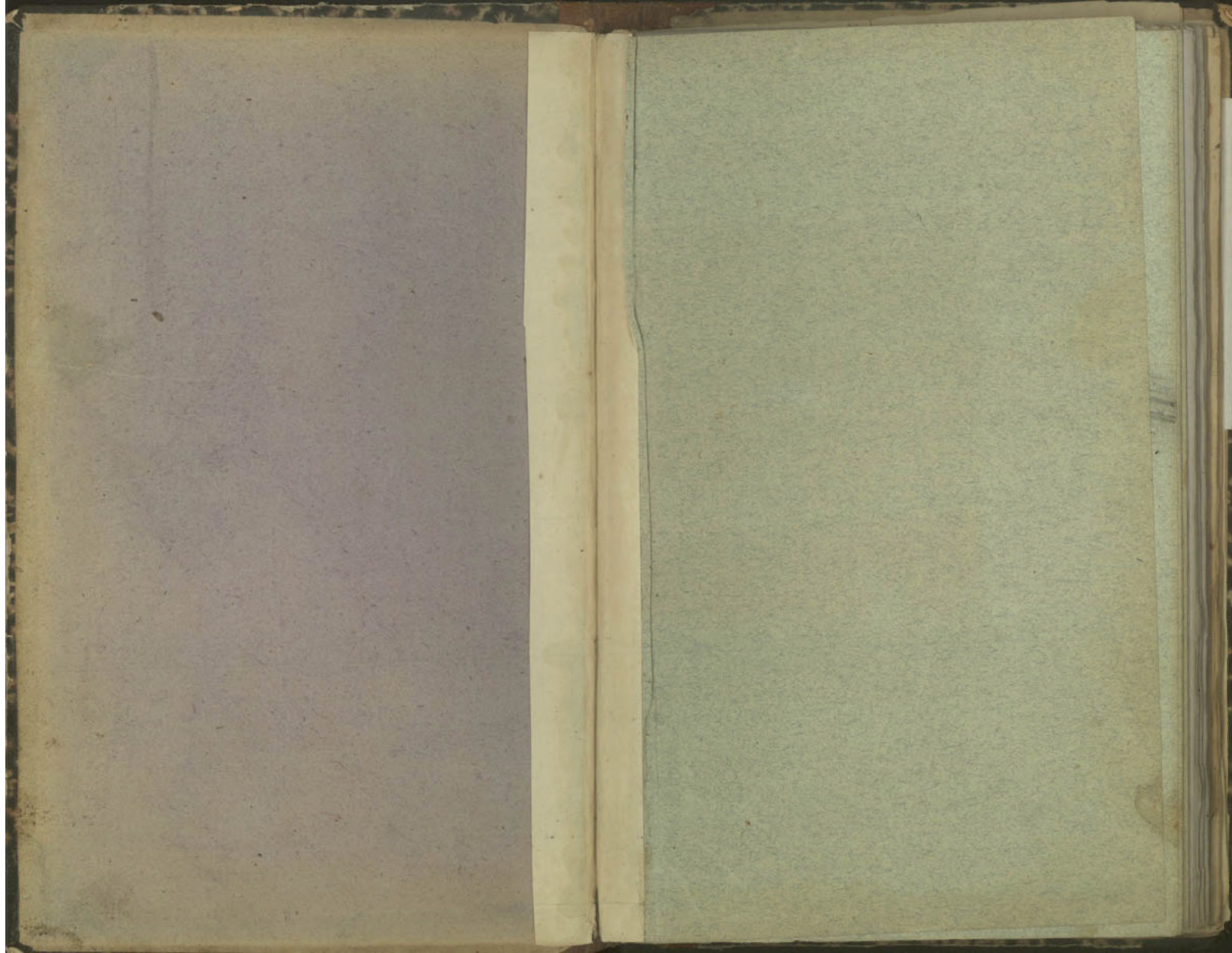
ۛ من قرا به

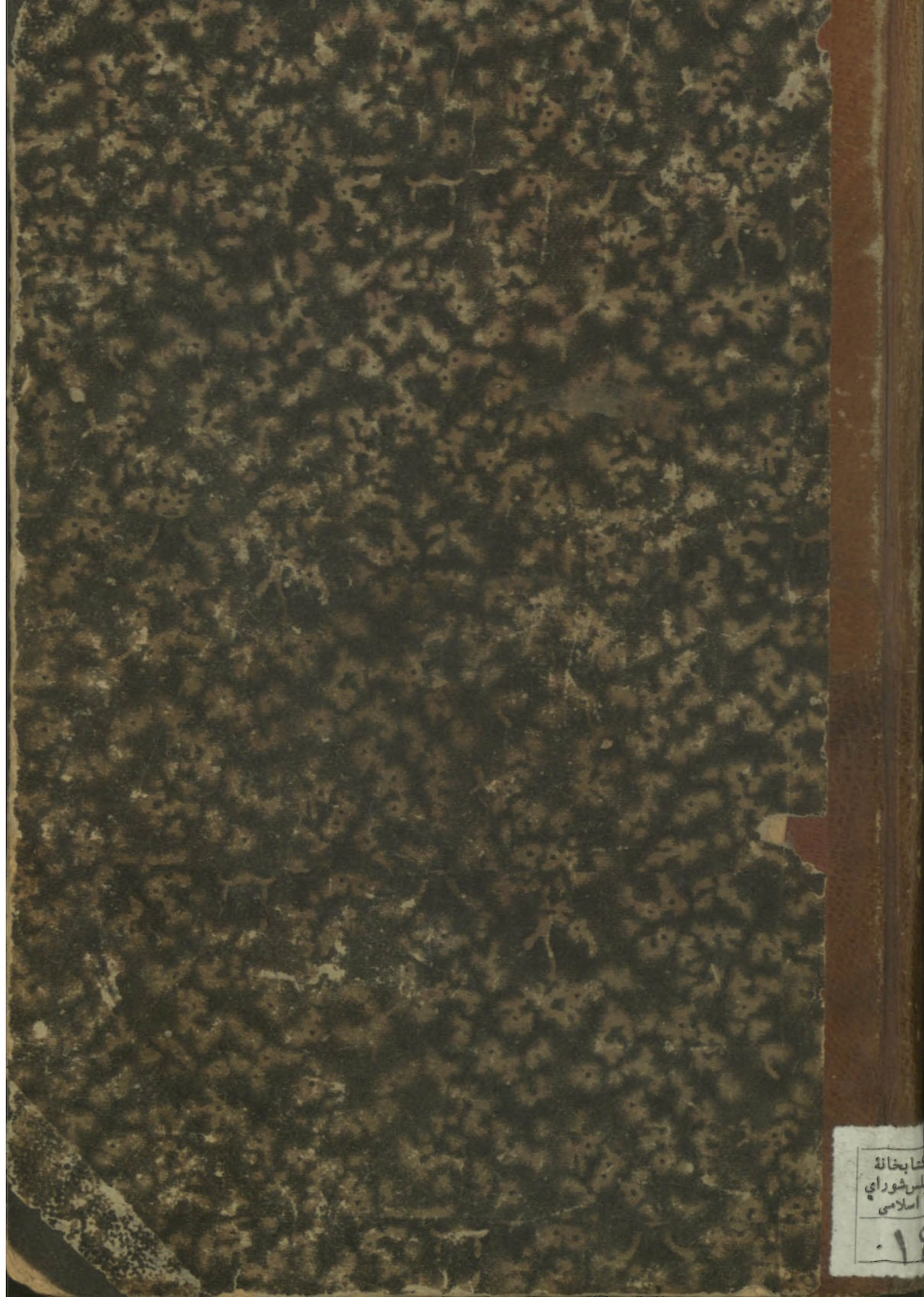
فلان ام و مقترنه بخانی نه درم بکوبه آید و ارد
بان مخلوط نمایند الف با سفید و تخم مرغ همه بکند و در دل
مجموعه سو یا کاعنه کشته اند یا قه در جوب نمایند و اق
برداشته به بزرگ قرصه بردار کاعنه بچند و یک مجموعه
دیگر بردار ان بکند از نه و به هم گذارند یعنی انش در دل
مجموعه بریزند و زیر شش و بر انش کنند تا در دم به بزد

طریقہ میں شریعت

تحت نیم رخ مشهید بر سو در پائین سفید ریخته بچش آرد. چنان
بکده و سر خوشید سر که صاف شده و بقدر یک انگشتان باشد و در
بر در آن کم تخم بپختند تا در دست شیر بریده شود. آنرا از سر که بقدر
در شیر در دست به جود. چنان بریده شده. بر داشته از سفید
قند نصف سه چهارم صاف آید. سه برابر آید و آید. آب صاف
از او باره بیک یا تیره در دست شد آن بریزند و بچش آرد
چنان بچش آرد آنرا تا آب پیوسته که بیش از بریزند. پس سفید
تخم مرغ سو بپای یک ساله آب صاف ریخته باید دست چوب
در دست بسته لطافت اندک عرض چوب چوب چوب چوب چوب
انچه باشد نه است انگاه با آن دست در لطافت و آن
کف تخم سو بر داشته بقدر بیک آن بریزند تا تمام کف سو
شیر بریده در حالت خوش میزنند. آب صاف اول بیک
سفید تخم ریخته بقدر در میان آن کاسه باغی است و آنرا در
ریزند و باید چوب نازک در دست سفید تخم و شیر سو در دست
بیک آنرا نه چنان بیک سو خوشید بر دارند. و در بیک
سفید چهارم بسته اند بریزند. ساله صبر بریزان بکند
چنان صاف بر بیک ساله ریخت و لطف شده ساله دیگر که آرد
ساله اول سو آید بیک سفید بریزند همچنان چهار پنج بار
شیر صاف شده سو در ساله بیک صاف بر کرده اند تا بیک کند

[illegible]





کتابخانه
ایران
اسلامی
۱۹